叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 苹果的诱人之处 [1951](apples In Appealing Ways [1951]) 000001

2. 苹果的诱人之处 [1951](apples In Appealing Ways [1951]) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

苹果的诱人之处 [1951](Apples in Appealing Ways [1951])
第1/2页

['æplz]	[ɪn]	[ə'piːlɪŋ]	[weɪz]
APPLES	**in**	**appealing**	**ways**
苹果	在	上诉	方式

苹果以吸引人的方式

['liːflət]	[nəʊ]	.	-
Leaflet	**No**	**.**	**312**
传单	不	.	-

传单编号 312

[juː]	.	[es]	.	[dɪ'pɑːtmənt]	[ɒv; əv]['ægrɪkʌltʃə(r)]
U	**.**	**S**	**.**	**Department**	**of** **Agriculture**
U	.	S	.	部门	的 农业

美国农业部

['bjʊərəʊ][ɒv; əv]['hjuːmən][nju'trɪʃ(ə)n][ænd; ənd]	[həʊm]	Economics2
Bureau **of** **Human** **Nutrition** **and**	**Home**	**Economics2**
局 的 人类 营养 和	家	Economics2

人类营养与家政局2

['æplz]	[ɪn]	[ə'piːlɪŋ]	[weɪz]
APPLES	**in**	**appealing**	**ways**
苹果	在	上诉	方式

苹果以吸引人的方式

['ɔːlməʊst]	['evriwʌn]	[in'dʒɔi]	['æplz]	.
Almost	**everyone**	**enjoys**	**apples**	**.**
几乎	每个人	享受	苹果	.

几乎每个人都喜欢苹果。

[ænd; ənd][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][səʊ]	['meni]	[weɪz]	[tuː; tə][juːz]	['æplz]	[ðæt]	[ə; eɪ]['fæməli]	[niːd]	['nevə(r)]['taɪə(r)]
And **there** **are** **so**	**many**	**ways**	**to** **use**	**apples**	**that**	**a** **family**	**need**	**never** **tire**
和 那里 是 所以	许多	方式	到 使用	苹果	那	一个 家庭	需要	绝不 胎

[ɒv; əv][ðem; ðəm]	.
of **them**	**.**
的 他们	.

苹果的用途如此之多，一家人永远不会对它感到厌倦。

[ðɪs]	['liːflət]	[ɪz]	[dɪ'zaɪnd]	[tuː; tə]	['sʌplɪmənt]	[ðə; ði]['betə(r)]	-	[nəʊn]	['æp(ə)l]['resəpɪz]['gɪv(ə)n][ɪn]	['meni]
This	**leaflet**	**is**	**designed**	**to**	**supplement**	**the**	**better**	**-**	**known** **apple** **recipes** **given**	**in** **many**
这	传单	是	设计	到	补充	这	更好的	-	已知 苹果 食谱 给定	在 许多

[kʊk]	[bʊks]	.
cook	**books**	**.**
厨师	图书	.

本手册旨在补充许多烹饪书中较为人熟知的苹果食谱。

[juː; jʊ]	[wɪl]	[faɪnd][hɪə(r)][sʌm; səm]	[njuː]	['æp(ə)l]	[əd'ventʃəz]	[ænd; ənd][sʌm; səm]	[ˌverɪ'eʃən]	[ɒn]	['feɪvərɪt]
You	**will**	**find** **here** **some**	**new**	**apple**	**adventures**	**and**	**some**	**variations**	**on** **favorite**
你	将要	寻找 这里 一些	新的	苹果	冒险	和	一些	变体	在 最喜欢的

[weɪz]	[ɒv; əv]['juːzɪŋ][ðə; ði]	[fruːt]	.
ways	**of** **using** **the**	**fruit**	**.**
方式	的 使用 这	水果	.

在这里，你会发现一些关于苹果的新奇玩法，以及一些你最喜欢的苹果吃法的变种。

['resəpɪz] ['kɔ:lɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] ['æpəl,sɔ:s] [ænd; ənd]['æp(ə)l][dʒu:s][ɑ:(r); ə(r)][ɪn'klu:dɪd] .

Recipes	**calling**	**for**	**applesauce**	**and**	**apple**	**juice**	**are**	**included**	**.**
食谱	呼叫	为了	苹果酱	和	苹果	汁	是	包括	.

食谱中会用到苹果酱和苹果汁。

[ɔ:l] ['resəpɪz][hæv; həv] [bi:n] [dɪ'veləpt] [ɔ:(r)] [ə'dʒʌstɪd] [baɪ] [rɪ'sɜ:tʃ] ['meθədz] , [tu:; tə] [ə'raɪv] [æt; ət][ʌp]

All	**recipes**	**have**	**been**	**developed**	**or**	**adjusted**	**by**	**research**	**methods**	**,**	**to**	**arrive**	**at**	**up**
全部	食谱	有	到过	发达	或者	调整	经过	研究	方法	,	到	到达	在	向上

- [tu:; tə] - [deɪt] , [dɪ'pendəb(ə)l][də'rekʃ(ə)nz] .

-	**to**	**-**	**date**	**,**	**dependable**	**directions**	**.**
-	到	-	日期	,	可靠的	方向	.

所有食谱均通过研究方法开发或调整，以获得最新、可靠的指导。

[nju'trɪʃənəli] ['spi:kɪŋ]

Nutritionally	**speaking**
营养方面	请讲

从营养学角度来看

['meni] ['fæmɪlɪz] [i:t] ['æplz] ['lɪbərəli] ,

Many	**families**	**eat**	**apples**	**liberally**	**,**
许多	家庭	吃	苹果	慷慨地	,

许多家庭都大量食用苹果，

[fɔ:(r); fə(r)] ['æplz] ['regjələli] [teɪk] [tɒp][ɔ:(r)]['sekənd][ræŋk] [ə'mʌŋ] [ðə; ði] ['kʌntriz] [məʊst] ['waɪdli] [ju:st]

for	**apples**	**regularly**	**take**	**top**	**or**	**second**	**rank**	**among**	**the**	**country's**	**most**	**widely**	**used**
为了	苹果	经常	拿	顶部	或者	第二	秩	之中	这	该国的	最多	广泛	用过的

[fru:ts] .

fruits	**.**
水果	.

苹果经常位列全国最受欢迎水果榜首或第二名。

['i:t(ə)n][ɪn] ['dʒenərəs] [k'wɒntɪtɪz] , [ɪ'speʃəli] [rɔ:] , ['æplz] [kæn; kən][prə'vaɪd][sʌm; səm]['vɪtəmɪn][si:] .

Eaten	**in**	**generous**	**quantities**	**,**	**especially**	**raw**	**,**	**apples**	**can**	**provide**	**some**	**vitamin**	**C**	**.**
吃	在	慷慨的	数量	,	尤其	生的	,	苹果	能	提供	一些	维他命	C	.

[ðə; ði] [fu:d] ['vælju:] ,

The	**food**	**value**	**,**
这	食物	价值	,

大量食用苹果，尤其是生吃，可以提供一些维生素C。苹果的营养价值

[haʊ'evə(r)] , ['veəriz] [kən'sɪdərəbli] , [dɪ'pendɪŋ] [ɒn] [sʌtʃ] ['fæktəz] [æz; əz][və'raɪəti] ,

however	**,**	**varies**	**considerably**	**,**	**depending**	**on**	**such**	**factors**	**as**	**variety**	**,**
然而	,	变化	相当	,	取决于	在	这样的	因素	作为	种类	,

然而，具体情况会因品种等因素而异。

['stɔ:rɪdʒ] [kən'dɪʃ(ə)nz] — ['temprətʃə(r)] [ænd; ənd][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv] ['ki:pɪŋ] — [ænd; ənd]['faɪnəli][ðə; ði]

storage	**conditions**	**—**	**temperature**	**and**	**length**	**of**	**keeping**	**—**	**and**	**finally**	**the**
贮存	状况	—	温度	和	长度	的	保持	—	和	最后	这

[wei] [ðə; ði][fru:t][ɪz][kept][ænd; ənd] [sɜ:vd] [æt; ət][həʊm] .

way	**the**	**fruit**	**is**	**kept**	**and**	**served**	**at**	**home**	**.**
方式	这	水果	是	保留	和	服务	在	家	.

储存条件——温度和保存时间——以及水果在家中的保存和食用方式。

[ə; eɪ] [smɔ:l] [ɔ:(r)] ['mi:diəm] - [saɪz]['æp(ə)l] [meɪks] [ə; eɪ] ['veri] ['plez(ə)nt] [ləʊ] - ['kæləri] [dɪ'zɜ:t] [ɪn] ['meni]

A	**small**	**or**	**medium**	**-**	**size**	**apple**	**makes**	**a**	**very**	**pleasant**	**low**	**-**	**calorie**	**dessert**	**in**	**many**
一个	小的	或者	中等的	-	尺寸	苹果	制作	一个	非常	令人愉快的	低的	-	卡路里	甜点	在	许多

[hoʊmz] .

homes	**.**
房屋	.

在许多家庭中，中小型的苹果是一种非常美味的低热量甜点。

[tʃuːz] [jɔː(r); jə(r)] ['æplz]
Choose your apples
选择 你的 苹果

挑选你的苹果

[tuː; tə][get][ðə; ði][məʊst][ɪn]['æp(ə)l][ɪn'dʒɔɪmənt] ,
To get the most in apple enjoyment ,
到 得到 这 最多 在 苹果 享受 ,

为了充分享受苹果带来的美味，

[lʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][və'raɪəti] [ðæt] [suːts]['fæməli] [teɪst] [ænd; ənd][ðə; ði]['juːzɪz; 'juːsɪz][juː; jʊ][hæv; həv][ɪn]
look for a variety that suits family taste and the uses you have in
看 为了 一个 种类 那 西装 家庭 品尝 和 这 用途 你 有 在
[maɪnd] .
mind .
头脑 .

选择适合家人口味和您预期用途的品种。

['meni] [və'raɪətiz] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)][ɔːl] [p'ɜːpəsɪz] — ['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] , ['beɪkɪŋ] [həʊl] ,
Many varieties are good for all purposes — general cooking , baking whole ,
许多 品种 是 好的 为了 全部 目的 — 一般的 烹饪 , 烘烤 所有的 ,
['iːtɪŋ] [rɔː] .
eating raw .
吃 生的 .

许多品种都适合各种用途——一般烹饪、整颗烘烤、生吃。

[tɑːt] , [fɜːm] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)]['dʒen(ə)rəli][best] [laɪkt] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] ; [s'wiːtər] ['æplz] , [fɔː(r); fə(r)]
Tart , firm apples are generally best liked for cooking ; sweeter apples , for
酸 , 公司 苹果 是 一般来说 最好的 喜欢 为了 烹饪 ; 更甜 苹果 , 为了
['iːtɪŋ] [rɔː] .
eating raw .
吃 生的 .

酸涩、口感紧实的苹果通常最适合烹饪；而甜苹果则适合生吃。

([siː] ['teɪb(ə)l][ɒn]['peɪdʒɪz][fɔːr][ænd; ənd][faɪv][fɔː(r); fə(r)] [dɪskɹ'ɪpʃənz] [ɒv; əv] - [wel] - [nəʊn] [və'raɪətiz]
(See table on pages 4 and 5 for descriptions of 12 well - known varieties
(看 桌子 在 页面 4 和 5 为了 描述 的 - 出色地 - 已知 品种
.) [θriː]
.) 3
.) 3

（有关12个著名品种的描述，请参见第4页和第5页的表格。）3

['ɜːli] ['sʌmə(r)] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] ['laɪkli] [tuː; tə][biː; bi]['dʒuːsi] , [tɑːt] ,
Early summer apples are likely to be juicy , tart ,
早期的 夏天 苹果 是 可能 到 是 多汁的 , 酸 ,

初夏的苹果往往汁水丰富、味道酸涩。

[ænd; ənd] [kwɪk] - ['kʊkɪŋ] . . . [ɪ'speʃəli] [gʊd] [ɪn] ['æpəlˌsɔːs] [ænd; ənd][paɪz] .
and quick - cooking . . . especially good in applesauce and pies .
和 快的 - 烹饪 . . . 尤其 好的 在 苹果酱 和 馅饼 .

而且烹饪速度很快.....尤其适合做苹果酱和馅饼。

[doʊnt] [fə'get] [ðæt] ['æplz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [tɑːt] [ænd; ənd][fɜːm] [wen] [pɪkt] [ɪn] ['ɔːtəm] [bɪ'kʌm] [les]
Don't forget that apples that are tart and firm when picked in autumn become less
不 忘记 那 苹果 那 是 酸 和 公司 什么时候 挑选 在 秋天 变得 较少的
[krɪsp][ænd; ənd] ['snæpi] [ɪf] [stɔː(r)d] [θruː] [ðə; ði]['wɪntə(r)] .
crisp and snappy if stored through the winter .
脆 和 轻快 如果 存储 通过 这 冬天 .

别忘了，秋天采摘时酸甜脆嫩的苹果，如果储存过冬，就会变得不那么脆爽。

[ɪn][sʌm; səm]['eəriəz] , ['windfɔ:lz] [ænd; ənd] [kʌl] [ɑ:(r); ə(r)][səʊld][æt; ət] ['bɑ:gən] [reɪts] .

In	some	areas	,	windfalls	and	culls	are	sold	at	bargain	rates	.
在	一些	区域	,	意外之财	和	淘汰	是	卖	在	便宜货	利率	.

在某些地区，意外收获的牲畜和淘汰的牲畜以低价出售。

[tu:; tə] [meɪk] [ʃʊə(r)][ju:; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ]['ri:əl] ['bɑ:gən] , [stɒp] , [lʊk] ,

To	make	sure	you	have	a	real	bargain	,	stop	,	look	,
到	制作	当然	你	有	一个	真实的	便宜货	,	停止	,	看	,

为了确保买到真正划算的商品，请停下来，仔细看看。

[ænd; ənd][kən'sɪdə(r)] [haʊ] [ju:; jʊ] [wɪl] [ju:z][ðə; ði] [fru:t] .

and	consider	how	you	will	use	the	fruit	.
和	考虑	如何	你	将要	使用	这	水果	.

并考虑一下你将如何使用这些水果。

['bru:zɪz] [ænd; ənd] [skɪn] [breɪks] [mi:n] [weɪst] , [ænd; ənd] ['æplz] ['dæmɪdʒd] [ðɪs] [weɪ] [ɑ:(r); ə(r)]

Bruises	and	skin	breaks	mean	waste	,	and	apples	damaged	this	way	are
瘀伤	和	皮肤	休息	意思是	浪费	,	和	苹果	损坏的	这	方式	是

[pɔ:(r); pʊə(r)] [rɪsks] [fɔ:(r); fə(r)] [həʊm] ['kænɪŋ] .

poor	risks	for	home	canning	.
贫穷的	风险	为了	家	罐头	.

擦伤和表皮破损意味着浪费，以这种方式受损的苹果不适合家庭罐装。

[best] ['ju:zɪz; 'ju:sɪz] [fɔ:(r); fə(r)] [ðem; ðəm] [ɑ:(r); ə(r)] [ɪn] ['dʒeli] , ['æp(ə)l] ['bʌtə(r)] , [ɔ:(r)] ['saɪdə(r)] .

Best	uses	for	them	are	in	jelly	,	apple	butter	,	or	cider	.
最好的	用途	为了	他们	是	在	果冻	,	苹果	黄油	,	或者	苹果酒	.

它们最适合用于制作果冻、苹果酱或苹果酒。

[skɪn] ['rʌsɪtɪŋ] ['ɔ:dnrəli] [dʌz] [nɒt] [ə'fekt] ['æp(ə)l] ['kwɒləti] .

Skin	russeting	ordinarily	does	not	affect	apple	quality	.
皮肤	褐变	按说	做	不是	影响	苹果	质量	.

苹果表皮出现锈斑通常不会影响苹果的品质。

[ɪf] ['æplz] [ɑ:(r); ə(r)] [tu:; tə] [bi:; bi] [bɔ:t] [ɪn] [lɑ:dʒ] ['kwɒntəti] ,

If	apples	are	to	be	bought	in	large	quantity	,
如果	苹果	是	到	是	买	在	大的	数量	,

如果要大量购买苹果，

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['betə(r)] [tu:; tə] [baɪ] [ə; eɪ] [fju:] [æt; ət] [fɜ:st] , [tu:; tə] [traɪ] [aʊt] ,

it	is	better	to	buy	a	few	at	first	,	to	try	out	,
它	是	更好的	到	买	一个	很少	在	第一的	,	到	尝试	出去	,

最好先买少量试用。

[tu:; tə] [si:] ['weðə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [ðə; ði] ['fleɪvə(r)] [ænd; ənd] ['tekstʃə(r)] [ju:; jʊ] [wɒnt] .

to	see	whether	they	have	the	flavor	and	texture	you	want	.
到	看	无论	他们	有	这	味道	和	质地	你	想	.

看看它们是否具有你想要的口味和口感。

[stɔ:(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [gʊd] ['ki:pɪŋ]

Store	for	good	keeping
店铺	为了	好的	保持

妥善保存

['æplz] [ɑ:(r); ə(r)] ['nəʊtɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [gʊd] ['ki:pɪŋ] ['kwɒlətiz] ,

Apples	are	noted	for	good	keeping	qualities	,
苹果	是	著名的	为了	好的	保持	品质	,

苹果以其良好的耐储存性而闻名。

[bʌt; bət] [ˌaɪ 'ti:] [teɪks] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [keə(r)] [tu:; tə] [həʊld] [ðem; ðəm] [æt; ət] [ðeə(r)] [best] [ɪn] [həʊm] ['stɔ:rɪdʒ] .

but	it	takes	a	little	care	to	hold	them	at	their	best	in	home	storage	.
但	它	需要	一个	小的	关心	到	抓住	他们	在	他们的	最好的	在	家	贮存	.

但要让它们在家中保存得保持最佳状态，需要稍加注意。

[ʃɔːt] ['stɔːrɪdʒ] ([ə; eɪ][fjuː] [deɪz] [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [wiːks]) : [kiːp] [fɜːm] ['æplz] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] ,

Short	**storage**	**(**	**a**	**few**	**days**	**to**	**2**	**weeks**	**)**	**:**	**Keep**	**firm**	**apples**	**in**	**a**	**cool**	**place**	**,**
短的	贮存	(	一个	很少	天	到	2	周	)	:	保持	公司	苹果	在	一个	凉爽的	地方	,

短期储存（几天到两周）：将质地较硬的苹果放在阴凉处。

60° [tuː; tə] 70° [ef] . [kiːp] ['meləʊ] - [raɪp] ['æplz] [ɪn][ðə; ðɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

60°	**to**	**70°**	**F**	**.**	**Keep**	**mellow**	**-**	**ripe**	**apples**	**in**	**the**	**refrigerator**	**.**
60°	到	70°	F	.	保持	醇厚	-	成熟	苹果	在	这	冰箱	.

60°至70°F。将熟透的苹果放在冰箱里保存。

[lɒŋgə(r)] ['stɔːrɪdʒ] ([ʌp][tuː; tə] ['sevrəl] [mʌnθs]) : [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv] ['plenti] [ɒv; əv] [kuːl] - [ɔː(r)][kəʊld] -

Longer	**storage**	**(**	**up**	**to**	**several**	**months**	**)**	**:**	**If**	**you**	**have**	**plenty**	**of**	**cool**	**-**	**or**	**cold**	**-**
更长	贮存	(	向上	到	一些	几个月	)	:	如果	你	有	很多	的	凉爽的	-	或者	寒冷的	-

['stɔːrɪdʒ] [speɪs] ,

storage	**space**	**,**
贮存	空间	,

更长时间的储存（长达数月）：如果您有充足的冷藏或低温储存空间，

[weə(r)] ['temprətʃə(r)] [rɪ'meɪnz] [ðə; ðɪ] [seɪm] [ænd; ənd][ðə; ðɪ][eə(r)][ɪz]['rɑːðə(r)] [mɔɪst] ,

where	**temperature**	**remains**	**the**	**same**	**and**	**the**	**air**	**is**	**rather**	**moist**	**,**
在哪里	温度	遗迹	这	相同的	和	这	空气	是	相当	潮湿	,

在温度保持不变且空气较为潮湿的地方，

[juː; jʊ][kæn; kən] ['prɒbəbli] [seɪv] ['mʌni] [baɪ] ['stɔːrɪŋ] ['ɔːtəm] - [pɪkt] ['æplz] [ɪn] ['kwɒntəti] [æt; ət]

you	**can**	**probably**	**save**	**money**	**by**	**storing**	**autumn**	**-**	**picked**	**apples**	**in**	**quantity**	**at**
你	能	大概	节省	钱	经过	存储	秋天	-	挑选	苹果	在	数量	在

[həʊm] .

home	**.**
家	.

你可以把秋天采摘的苹果大量储存在家里，这样或许能省钱。

[sɔːt] ['keəfəli] [tuː; tə] [rɪ'muːv] ['æplz] [wɪð] ['bruːzɪz] [ænd; ənd] [skɪn] [breɪks] .

Sort	**carefully**	**to**	**remove**	**apples**	**with**	**bruises**	**and**	**skin**	**breaks**	**.**
种类	小心	到	消除	苹果	和	瘀伤	和	皮肤	休息	.

仔细挑选，去除有碰伤和表皮破损的苹果。

[juːz] [ðiːz] ['prɒmptli] .

Use	**these**	**promptly**	**.**
使用	这些	及时	.

请尽快使用这些物品。

[dɪ'vaɪd] [ðə; ðɪ] [saʊnd] ['æplz] ['ɪntuː] [hɑːf] - ['bʊʃl] [lɒts] [ænd; ənd] [stɔː(r)] [æt; ət] 32° [ef] .

Divide	**the**	**sound**	**apples**	**into**	**half**	**-**	**bushel**	**lots**	**and**	**store**	**at**	**32°**	**F**	**.**
划分	这	声音	苹果	进入	一半	-	蒲式耳	很多	和	店铺	在	32°	F	.

将完好的苹果分成每半蒲式耳一份，储存在 32°F 的温度下。

[ɪf] [juː; jʊ] ['kænɒt] [prə'vaɪd] [ðɪs] [kaɪnd][ɒv; əv] ['stɔːrɪdʒ] , [juːz][jɔː(r); jə(r)][k'əʊldəst] ['stɔːrɪdʒ] [speɪs] ,

If	**you**	**cannot**	**provide**	**this**	**kind**	**of**	**storage**	**,**	**use**	**your**	**coldest**	**storage**	**space**	**,**
如果	你	不能	提供	这	种类	的	贮存	,	使用	你的	最冷	贮存	空间	,

如果无法提供这种储存条件，请使用最冷的储存空间。

[weə(r)] [ðeə(r)][ɪz][nəʊ]['deɪndʒə(r)][ɒv; əv][ðə; ðɪ][fruːt] ['friːzɪŋ] .

where	**there**	**is**	**no**	**danger**	**of**	**the**	**fruit**	**freezing**	**.**
在哪里	那里	是	不	危险	的	这	水果	冷冻	.

水果没有冻伤的危险。

[məʊst]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] ['liːflət] [prə'vaɪd][fɔː(r)] [sˈɜːvɪŋz] ; [ə; eɪ] [fjuː] [prə'vaɪd][mɔː(r)] . [fɔːr]

Most	**recipes**	**in**	**this**	**leaflet**	**provide**	**four**	**servings**	**;**	**a**	**few**	**provide**	**more**	**.**	**4**
最多	食谱	在	这	传单	提供	四	份量	;	一个	很少	提供	更多的	.	4

本手册中的大多数食谱为四人份；少数食谱为更多人份。4

[nəʊ] [jɔː(r); jə(r)] ['æplz] :
KNOW **YOUR** **APPLES** **:**
知道 你的 苹果 :

了解你的苹果:

[twelv] [ɒv; əv][ðə; ði] ['waɪdli] ['maːkitid] [və'raɪətiz]
TWELVE **OF** **THE** **WIDELY** **MARKETED** **VARIETIES**
十二 的 这 广泛 已上市 品种

十二种广受欢迎的品种

[və'raɪəti] ['siːz(ə)n] [saɪz] [ænd; ənd] [dɪ'skrɪpʃn] [juːz]
VARIETY **SEASON** **SIZE** **AND** **DESCRIPTION** **USE**
种类 季节 尺寸 和 描述 使用

品种、季节、尺寸和说明用途

['bɔːldwɪn] [nəʊ'vembə(r)] [tuː; tə] [meɪ] ['miːdiəm] [tuː; tə] [lɑːdʒ] .
Baldwin **November** **to** **May** **Medium** **to** **large** **.**
鲍德温 十一月 到 可能 中等的 到 大的 .

鲍德温 11 月至 5 月 中型至大型

['pɑːʃəli] [red] [tuː; tə] [dʌl] ['sɒlɪd] [red] .
Partially **red** **to** **dull** **solid** **red** **.**
部分 红色的 到 乏味的 坚硬的 红色的 .

部分呈红色至暗红色。

['dʒuːsi] , ['mɒdərətli] [tɑːt] , [hɑːd] , [krɪsp] .
Juicy **,** **moderately** **tart** **,** **hard** **,** **crisp** **.**
多汁的 , 中等程度 酸 , 难的 , 脆 .

多汁，微酸，质地较硬，口感爽脆。

[rɔː] [ænd; ənd]['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] .
Raw **and** **general** **cooking** **.**
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

[red] [dɪ'lɪʃəs] [ɒk'təʊbə(r)] [tuː; tə]['eɪprəl] ['miːdiəm] [tuː; tə] [lɑːdʒ] .
Red **Delicious** **October** **to** **April** **Medium** **to** **large** **.**
红色的 可口的 十月 到 四月 中等的 到 大的 .

红苹果，10月至4月，中等至大个。

[diːp] [red] , [faɪv] [nɒbz] [ɒn] ['blɒsəm] [end] .
Deep **red** **,** **five** **knobs** **on** **blossom** **end** **.**
深的 红色的 , 五 旋钮 在 开花 结尾 .

深红色，花朵末端有五个小球。

[swiːt] , [fɜːm] , ['tendə(r)] , ['freɪgrənt] .
Sweet **,** **firm** **,** **tender** **,** **fragrant** **.**
甜的 , 公司 , 投标 , 香 .

甜美、紧实、嫩滑、芬芳。

[rɔː] .
Raw **.**
生的 .

生的。

['gəʊldən] [dɪ'lɪʃəs] [ɒk'təʊbə(r)] [tuː; tə] [mɑːtʃ] ['miːdiəm] [tuː; tə] [lɑːdʒ] .
Golden **Delicious** **October** **to** **March** **Medium** **to** **large** **.**
金的 可口的 十月 到 行进 中等的 到 大的 .

金苹果苹果，10月至3月，中等至大个。

['jeləʊ] .
Yellow **.**
黄色的 .

黄色的。

[swiːt] , [fɜːm] , [krɪsp] , ['tendə(r)] .
Sweet , **firm** , **crisp** , **tender** .
甜的 , 公司 , 脆 , 投标 .

甜美、紧实、爽脆、嫩滑。

[rɔː] [ænd; ənd]['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] .
Raw **and** **general** **cooking** .
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

[greɪmz] ['gəʊldən][ɒk'təʊbə(r)][tuː; tə] ['februəri] [smɔːl] [tuː; tə] ['miːdiəm] .
Grimes **Golden** **October** **to** **February** **Small** **to** **medium** .
格莱姆斯 金的 十月 到 二月 小的 到 中等的 .

Grimes Golden 十月至二月 小到中型。

['jeləʊ] [wɪð] [smɔːl] [dɑːk] [speks] .
Yellow **with** **small** **dark** **specks** .
黄色的 和 小的 黑暗的 斑点 .

黄色，带有少量深色斑点。

['mɒdərətli] ['dʒuːsi] , ['slaɪtli] [tɑːt] , [fɜːm] , [krɪsp] , ['tendə(r)] , ['freɪgrənt] .
Moderately **juicy** , **slightly** **tart** , **firm** , **crisp** , **tender** , **fragrant** .
中等程度 多汁的 , 轻微地 酸 , 公司 , 脆 , 投标 , 香 .

汁水适中，略带酸味，口感紧实，爽脆，鲜嫩，香气扑鼻。

[rɔː] [ænd; ənd]['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] .
Raw **and** **general** **cooking** .
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

['dʒɒnəθən][ɒk'təʊbə(r)][tuː; tə] ['februəri] [smɔːl] [tuː; tə] ['miːdiəm] .
Jonathan **October** **to** **February** **Small** **to** **medium** .
乔纳森 十月 到 二月 小的 到 中等的 .

乔纳森十月至二月 小到中型。

[diːp] [red] .
Deep **red** .
深的 红色的 .

深红色。

['dʒuːsi] , ['mɒdərətli] [tɑːt] , ['tendə(r)] , [krɪsp] , ['freɪgrənt] .
Juicy , **moderately** **tart** , **tender** , **crisp** , **fragrant** .
多汁的 , 中等程度 酸 , 投标 , 脆 , 香 .

多汁、微酸、嫩滑、爽脆、香气扑鼻。

[rɔː] [ænd; ənd]['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] .
Raw **and** **general** **cooking** .
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

['mækin,tɔʃ][ɒk'təʊbə(r)][tuː; tə] [mɑːtʃ] ['miːdiəm] .
McIntosh **October** **to** **March** **Medium** .
麦金托什 十月 到 行进 中等的 .

麦金托什十月至三月中等。

[braɪt] [diːp] [red] [straɪpt] [wɪð] ['kɑːmaɪn] .
Bright **deep** **red** **striped** **with** **carmine** .
明亮的 深的 红色的 有条纹的 和 胭脂红 .

鲜亮的深红色，带有胭脂红条纹。

['dʒuːsi] , ['mɒdərətli] [tɑːt] , ['tendə(r)] , [krɪsp] , ['freɪgrənt] .
Juicy , **moderately** **tart** , **tender** , **crisp** , **fragrant** .
多汁的 , 中等程度 酸 , 投标 , 脆 , 香 .

多汁、微酸、嫩滑、爽脆、香气扑鼻。

[rɔː] [ænd; ənd]['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] .
Raw and general cooking .
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

['nɔːðən] [spaɪ][ɒk'təʊbə(r)][tuː; tə] [mɑːtʃ] [lɑːdʒ] .
Northern Spy October to March Large .
北方 间谍 十月 到 行进 大的 .

北方间谍，10月至3月，体型较大。

[braɪt] [straɪpt] [red] .
Bright striped red .
明亮的 有条纹的 红色的 .

亮红色条纹。

['dʒuːsi] , ['mɒdərətli] [tɑːt] , [fɜːm] , [krɪsp] , ['tendə(r)] , ['freɪgrənt] .
Juicy , moderately tart , firm , crisp , tender , fragrant .
多汁的 , 中等程度 酸 , 公司 , 脆 , 投标 , 香 .

多汁、微酸、紧实、爽脆、鲜嫩、芬芳。

[rɔː] [ænd; ənd]['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] .
Raw and general cooking .
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

[rəʊm] ['bjuːti] [nəʊ'vembə(r)][tuː; tə] [meɪ] [lɑːdʒ] .
Rome Beauty November to May Large .
罗马 美丽 十一月 到 可能 大的 .

罗马之美，十一月至五月，规模盛大。

['jeləʊ] ['mɪŋgld] [wɪð] [red] .
Yellow mingled with red .
黄色的 混合 和 红色的 .

黄色与红色交织在一起。

['dʒuːsi] , ['slaɪtli] [tɑːt] , [fɜːm] , ['rɑːðə(r)][krɪsp] .
Juicy , slightly tart , firm , rather crisp .
多汁的 , 轻微地 酸 , 公司 , 相当 脆 .

多汁，略带酸味，口感紧实，比较脆。

['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] , ['beɪkɪŋ] [həʊl] .
General cooking , baking whole .
一般的 烹饪 , 烘烤 所有的 .

一般烹饪，烘焙。

['steɪmən] [nəʊ'vembə(r)][tuː; tə]['eɪprəl] ['miːdiəm] [tuː; tə] [lɑːdʒ] .
Stayman November to April Medium to large .
斯泰曼 十一月 到 四月 中等的 到 大的 .

Stayman 十一月至四月 中号至大号。

[dʌl] [straɪpt] [red] .
Dull striped red .
乏味的 有条纹的 红色的 .

暗淡的条纹红色。

['dʒuːsi] , [tɑːt] , [fɜːm] , [krɪsp] .
Juicy , tart , firm , crisp .
多汁的 , 酸 , 公司 , 脆 .

多汁、酸爽、紧实、脆嫩。

[rɔː] , ['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] , ['beɪkɪŋ] [həʊl] .
Raw , general cooking , baking whole .
生的 , 一般的 烹饪 , 烘烤 所有的 .

生的，一般烹饪，烘焙。

['waɪnˌsæp]['dʒænjuəri][tuː; tə][meɪ] [smɔːl] [tuː; tə]['miːdiəm] .

Winesap	**January**	**to**	**May**	**Small**	**to**	**medium**	**.**
温莎草	一月	到	可能	小的	到	中等的	.

Winesap 一月至五月 小到中型。

[diːp] [braɪt] [red] [wɪð] [smɔːl] ['skætəd] [waɪt] [dɑːts] .

Deep	**bright**	**red**	**with**	**small**	**scattered**	**white**	**dots**	**.**
深的	明亮的	红色的	和	小的	疏散	白色的	点	.

深亮红色，带有零星散布的小白点。

['dʒuːsi] , ['slaɪtli] [tɑːt] , [hɑːd] , [krɪsp] , ['freɪgrənt] .

Juicy	**,**	**slightly**	**tart**	**,**	**hard**	**,**	**crisp**	**,**	**fragrant**	**.**
多汁的	,	轻微地	酸	,	难的	,	脆	,	香	.

多汁、略带酸味、口感硬脆、香气扑鼻。

[rɔː] , ['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] , ['beɪkɪŋ] [həʊl] .

Raw	**,**	**general**	**cooking**	**,**	**baking**	**whole**	**.**
生的	,	一般的	烹饪	,	烘烤	所有的	.

生的，一般烹饪，烘焙。

['jeləʊ] ['njuːtaʊn] ['februəri] [tuː; tə][dʒuːn]['miːdiəm] .

Yellow	**Newtown**	**February**	**to**	**June**	**Medium**	**.**
黄色的	纽敦	二月	到	六月	中等的	.

黄牛镇，二月至六月，中等。

['jeləʊ] .

Yellow	**.**
黄色的	.

黄色的。

['dʒuːsi] , ['mɒdərətli] [tɑːt] , [hɑːd] , [krɪsp] .

Juicy	**,**	**moderately**	**tart**	**,**	**hard**	**,**	**crisp**	**.**
多汁的	,	中等程度	酸	,	难的	,	脆	.

多汁，微酸，质地较硬，口感爽脆。

[rɔː] [ænd; ənd]['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] .

Raw	**and**	**general**	**cooking**	**.**
生的	和	一般的	烹饪	.

生食和一般烹饪。

[jɔːk] [ɪm'pɪəriəl][ɒk'təʊbə(r)][tuː; tə]['eɪprəl]['miːdiəm][tuː; tə][lɑːdʒ] .

York	**Imperial**	**October**	**to**	**April**	**Medium**	**to**	**large**	**.**
约克	帝国	十月	到	四月	中等的	到	大的	.

约克帝国，十月至四月，中型至大型。

[lait] [ɔː(r)] ['pɜːpəlɪʃ] [red] ['əʊvə(r)] ['jeləʊ] .

Light	**or**	**purplish**	**red**	**over**	**yellow**	**.**
光	或者	紫红色	红色的	超过	黄色的	.

黄色底色上覆浅红色或紫红色。

[ˌlɒp'saɪdɪd] [ʃeɪp] , ['juːʒuəli; 'juːʒəli] .

Lopsided	**shape**	**,**	**usually**	**.**
片面	形状	,	通常	.

通常呈不对称形状。

['slaɪtli] [tɑːt] , [hɑːd] , [krɪsp] .

Slightly	**tart**	**,**	**hard**	**,**	**crisp**	**.**
轻微地	酸	,	难的	,	脆	.

略带酸味，口感硬脆。

[rɔː] [ænd; ənd]['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] . [sɪks]

Raw	**and**	**general**	**cooking**	**.**	**6**
生的	和	一般的	烹饪	.	6

生食和一般烹饪。6

['æplz] [ɪn] [ðə; ði] [meɪn] [kɔːs]
APPLES IN THE MAIN COURSE
苹果 在 这 主要的 课程

主菜中的苹果

[beɪkt] ['eɪkɔːn] [skwɒʃ] [wɪð] ['æplz]
Baked acorn squash with apples
烘焙 橡子 壁球 和 苹果

烤橡子南瓜配苹果

[tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] ['ʃɑːpə(r)] ['fleɪvə(r)][tuː; tə][ðə; ði][maɪld]['eɪkɔːn] . . . .
To give a sharper flavor to the mild acorn . . . .
到 给 一个 更锐利 味道 到 这 温和的 橡子 . . . .

为了给味道清淡的橡子增添更浓郁的风味.....

[ˌtuːˈtuː] [smɔːl] ['eɪkɔːn] ['skwɒʃɪz]
2 small acorn squashes
2 小的 橡子 南瓜

2个小橡子南瓜

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
¼ cup brown sugar
¼ 杯子 棕色的 糖

¼ 杯红糖

[θriː] [kʌps] [tʃɒpt] ['æp(ə)l]
3 cups chopped apple
3 杯子 切碎 苹果

3杯切碎的苹果

['nʌtmeg]
Nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['teɪb(ə)l][fæt]
2 tablespoons table fat
2 汤匙 桌子 胖的

2汤匙食用油

[kʌt] [skwɒʃ] [ɪn] [hɑːvz] [ænd; ənd] [skuːp] [aʊt] [siːdz] .
Cut squash in halves and scoop out seeds .
切 壁球 在 一半 和 舀 出去 种子 .

将南瓜切成两半，挖出瓜籽。

[pleɪs] [skwɒʃ] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ; [fɪl] ['sentəz] [wɪð] ['æp(ə)l] .
Place squash in a baking dish ; fill centers with apple .
地方 壁球 在 一个 烘烤 盘子 ; 充满 中心 和 苹果 .

将南瓜放入烤盘中；在中间填入苹果。

[pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [dɪʃ] .
Pour a little water into the dish .
倒 一个 小的 水 进入 这 盘子 .

往盘子里倒一点水。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] ['pɑːtli] [dʌn] .
Cover and bake at 350° F . (moderate oven) 30 minutes , or until partly done .
覆盖 和 烤 在 350° F . (缓和 烤箱) - 分钟 , 或者 直到 部分 完毕 .

盖上盖子，放入预热至 350°F（中等温度）的烤箱烘烤 30 分钟，或直至部分熟透。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔ:lt] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [dɒt] [wɪð] [fæt] .

Sprinkle	**with**	**salt**	**,**	**sugar**	**,**	**and**	**nutmeg**	**,**	**and**	**dot**	**with**	**fat**	**.**
撒	和	盐	,	糖	,	和	肉豆蔻	,	和	点	和	胖的	.

撒上盐、糖和肉豆蔻，再点缀上油脂。

[beɪk] [ʌn'kʌvəd] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] , [ɔ:(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [skwɒʃ] [ɪz] [sɒft] .

Bake	**uncovered**	**about**	**45**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**the**	**squash**	**is**	**soft**	**.**
烤	裸露	关于	-	分钟	,	或者	直到	这	壁球	是	柔软的	.

烤制约 45 分钟，或直至南瓜变软，无需盖盖。

[fɔ:(r)] [s'ɜ:vɪŋz] .

Four	**servings**	**.**
四	份量	.

四人份。

['æp(ə)l] ['frɪtəz]

Apple	**fritters**
苹果	油炸饼

苹果油条

['frɪtəz] [ɑ:(r); ə(r)] ['speʃ(ə)l] , [ænd; ənd] [ɪ'speʃəli] [gʊd] [wɪð] ['eni] [li:n] [mi:t] — [kəʊld] [slaɪst] [ɔ:(r)] [hɒt]

Fritters	**are**	**special**	**,**	**and**	**especially**	**good**	**with**	**any**	**lean**	**meat**	**—**	**cold**	**sliced**	**or**	**hot**
油炸饼	是	特别的	,	和	尤其	好的	和	任何	倾斜	肉	—	寒冷的	切片	或者	热的

. . .

: : :

. . .

油炸饼很特别，尤其适合搭配任何瘦肉——无论是冷切片还是热的.....

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

1	**cup**	**sifted**	**flour**
1	杯子	筛过的	面粉

1 杯过筛面粉

[wʌn] [eg] , ['bi:t(ə)n]

1	**egg**	**,**	**beaten**
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [kʌp] [mɪlk]

½	**cup**	**milk**
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

1½ ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1½	**teaspoons**	**baking**	**powder**
1½	茶匙	烘烤	粉末

1½茶匙泡打粉

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['meltɪd] [fæt]

1	**tablespoon**	**melted**	**fat**
1	汤匙	融化	胖的

1汤匙融化的脂肪

[wʌn] [kʌp] ['θɪnli] [slaɪst] ['æplz]

1	**cup**	**thinly**	**sliced**	**apples**
1	杯子	薄薄的	切片	苹果

杯切成薄片的苹果

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 **tablespoon** **sugar**
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[fæt][fɔː(r); fə(r)] [diːp] - [fæt] ['fraɪɪŋ]
Fat **for** **deep** **-** **fat** **frying**
胖的 为了 深的 - 胖的 煎炸

用于油炸的油脂

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['flaʊə(r)] , [sɔːlt] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Sift **together** **flour** **,** **salt** **,** **baking** **powder** **,** **and** **sugar** **.**
筛 一起 面粉 , 盐 , 烘烤 粉末 , 和 糖 .

将面粉、盐、泡打粉和糖一起过筛。

[kəm'baɪn] [eg] , [mɪlk] , [ænd; ənd][fæt] .
Combine **egg** **,** **milk** **,** **and** **fat** **.**
结合 蛋 , 牛奶 , 和 胖的 .

将鸡蛋、牛奶和油脂混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɔːl][æt; ət][wʌns] , ['stɜːrɪŋ] ['əʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['mɔɪsn] .
Add **to** **the** **dry** **ingredients** **all** **at** **once** **,** **stirring** **only** **enough** **to** **moisten** **.**
添加 到 这 干燥 原料 全部 在 一次 , 搅拌 仅有的 足够的 到 濡 .

将所有干料一次性加入，搅拌至湿润即可。

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] ['æplz] .
Stir **in** **the** **apples** **.**
搅拌 在 这 苹果 .

拌入苹果。

[drɒp] [baɪ] ['spuːnful] ['ɪntuː][hɒt][fæt] (350° - 375°F .) [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Drop **by** **spoonfuls** **into** **hot** **fat** **(** **350°** **-** **375°F** **.** **)** **and** **cook** **until** **browned** **.**
降低 经过 一勺 进入 热的 胖的 (350° - 375°F .) 和 厨师 直到 棕色 .

用勺子将面糊舀入热油（350°-375°F）中，煎至呈褐色。

[sɜːv] [wɪð] ['sɪrəp][ɔː(r)]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] .
Serve **with** **sirup** **or** **sprinkle** **with** **confectioners** **'** **sugar** **.**
服务 和 糖浆 或者 撒 和 糖果商 - 糖 .

可佐以糖浆或撒上糖粉食用。

[eɪt] [smɔːl] ['frɪtəz] . ['sɛvən]
Eight **small** **fritters** **.** **7**
八 小的 油炸饼 . 7

八个小油炸饼。7

['æp(ə)l] ['stʌfɪŋ]
Apple **stuffing**
苹果 馅

苹果馅

[wʌn] [wei] [tuː; tə] [brɪŋ] [tə'geðə(r)] [ðə; ði]['evə(r)] - ['pɒpjələ(r)] [pɔːk] [ænd; ənd]['æp(ə)l] [tiːm] . . . .
One **way** **to** **bring** **together** **the** **ever** **-** **popular** **pork** **and** **apple** **team** **.** **.** **.** **.**
一 方式 到 带来 一起 这 曾经 - 受欢迎的 猪肉 和 苹果 团队 . . . .

将备受欢迎的猪肉和苹果组合在一起的一种方法是.....

¼ [kʌp] [daɪst] [sɔːlt] [pɔːk]
¼ **cup** **diced** **salt** **pork**
¼ 杯子 切丁 盐 猪肉

¼ 杯切丁咸猪肉

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
½ **cup** **chopped** **onion**
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

¼ [kʌp] [tʃɒpt] ['pɑːsli]
¼ cup chopped parsley
¼ 杯子 切碎 香菜

¼ 杯切碎的欧芹

[faɪv] ['miːdiəm] - [saɪz] [tɑːt] ['æplz] , [daɪst]
5 medium - size tart apples , diced
5 中等的 - 尺寸 酸 苹果 , 切丁

5个中等大小的酸苹果，切丁

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [sɒft] [bred] [kjuːbz]
2 cups soft bread cubes
2 杯子 柔软的 面包 立方体

杯软面包丁

[kʊk] [sɔːlt] [pɔːk] [ɪn][ə; eɪ][fraɪ][pæn] [ʌn'tɪl] [krɪsp] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][fæt] .
Cook salt pork in a fry pan until crisp , and remove from fat .
厨师 盐 猪肉 在 一个 炒 平底锅 直到 脆 , 和 消除 从 胖的 .

将咸肉放入煎锅中煎至酥脆，然后取出沥干油脂。

[kʊk] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['pɑːsli] [ɪn][ðə; ði][fæt][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
Cook onion and parsley in the fat for a few minutes .
厨师 洋葱 和 香菜 在 这 胖的 为了 一个 很少 分钟 .

用油脂将洋葱和欧芹炒几分钟。

[pleɪs] ['æplz] [ɪn][ðə; ði][pæn] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] .
Place apples in the pan , sprinkle with sugar .
地方 苹果 在 这 平底锅 , 撒 和 糖 .

将苹果放入锅中，撒上糖。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] , [ðen] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [ʌn'kʌvəd] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl]
Cover and cook until tender , then continue cooking uncovered a few minutes until
覆盖 和 厨师 直到 投标 , 然后 继续 烹饪 裸露 一个 很少 分钟 直到
['æplz] [ɑː(r); ə(r)] ['kændid] .
apples are candied .
苹果 是 腌 .

盖上盖子煮至苹果变软，然后继续敞开盖子煮几分钟，直到苹果变成糖渍苹果。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] [pɔːk] [ænd; ənd] [bred] [kjuːbz] ; [hiːt] [θruː] .
Add salt pork and bread cubes ; heat through .
添加 盐 猪肉 和 面包 立方体 ; 热 通过 .

加入咸肉和面包丁；加热至熟透。

[jiːld] : [θriː] [kʌps] ['stʌfɪŋ] .
Yield : 3 cups stuffing .
屈服 : 3 杯子 馅 .

产量：3 杯馅料。

[weɪz] [tuː; tə][juːz]['æp(ə)l] ['stʌfɪŋ] . . . .
Ways to use apple stuffing . . . .
方式 到 使用 苹果 馅 . . . .

苹果馅料的几种用途.....

[paɪl] [hɒt] ['stʌfɪŋ] [bɪ'twi:n] [tu:] ['sekʃənz] [ɒv; əv] ['speərɪbz] , ['skju:ə(r)][ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd]

Pile	**hot**	**stuffing**	**between**	**two**	**sections**	**of**	**spareribs**	**,**	**skewer**	**them**	**together**	**,**	**and**
桩	热的	馅	之间	二	部分	的	排骨	,	烤肉串	他们	一起	,	和

[beɪk] .

bake	**.**
烤	.

将热馅料塞入两段排骨之间，用竹签串起来，然后烘烤。

[ɔ:(r)][ju:z][tu:; tə] [stʌf] [ə; eɪ] [bəʊnd] ['ʃəʊldə(r)] [ɒv; əv] [freʃ] [pɔ:k] .

Or	**use**	**to**	**stuff**	**a**	**boned**	**shoulder**	**of**	**fresh**	**pork**	**.**
或者	使用	到	东西	一个	骨	肩膀	的	新鲜的	猪肉	.

或者用来填充去骨新鲜猪肩肉。

[wʌn] - [hɑ:f][ɒv; əv] [ðɪs] ['resəpi] [wɪl] [stʌf] [fɔ:(r)] [lɑ:dʒ] [pɔ:k] [tʃɒps] ,

One	**-**	**half**	**of**	**this**	**recipe**	**will**	**stuff**	**four**	**large**	**pork**	**chops**	**,**
一	-	一半	的	这	食谱	将要	东西	四	大的	猪肉	排骨	,

这个食谱的一半可以填满四块大猪排。

[wɪð] [ɪ'nʌf] [left] ['əʊvə(r)][tu:; tə] [kʊk] [ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [tʃɒps] .

with	**enough**	**left**	**over**	**to**	**cook**	**on**	**top**	**of**	**the**	**chops**	**.**
和	足够的	左边	超过	到	厨师	在	顶部	的	这	排骨	.

还剩下一些可以浇在猪排上继续烹饪。

['æp(ə)l] ['relɪʃ]

Apple	**relish**
苹果	尽情享用

苹果酱

['i:zi] [tu:; tə] [meɪk] . . .

Easy	**to**	**make**	**.**	**.**	**.**
简单的	到	制作	.	.	.

制作简单.....

[nəʊ] ['kʊkɪŋ] . . . .

no	**cooking**	**.**	**.**	**.**	**.**
不	烹饪	.	.	.	.

无需烹饪.....

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] [ʌn'pɛrd] ['æplz]

1	**cup**	**finely**	**chopped**	**unpared**	**apples**
1	杯子	精细地	切碎	未配对的	苹果

1 杯切碎的未去皮苹果

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] ['ʃredɪd] ['kæbɪdʒ]

1	**cup**	**finely**	**shredded**	**cabbage**
1	杯子	精细地	碎	卷心菜

杯切碎的卷心菜

½ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['seləri]

½	**cup**	**finely**	**chopped**	**celery**
½	杯子	精细地	切碎	芹菜

半杯切碎的芹菜

[wʌn] ['teɪblspu:n] [tʃɒpt] [gri:n] ['pepə(r)]

1	**tablespoon**	**chopped**	**green**	**pepper**
1	汤匙	切碎	绿色的	胡椒

1汤匙切碎的青椒

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgə(r)]
3 **tablespoons** **vinegar**
3 汤匙 醋

3汤匙醋

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
¼ **teaspoon** **ginger**
¼ 茶匙 姜

¼茶匙姜

¼ ['tiːspuːn] ['mʌstəd]
¼ **teaspoon** **mustard**
¼ 茶匙 芥末

¼茶匙芥末

[dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)]
Dash **of** **cayenne** **pepper**
短跑 的 辣椒 胡椒

少许辣椒粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɒpt] [kænd] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ]
1 **tablespoon** **chopped** **canned** **pimiento**
1 汤匙 切碎 罐装 辣椒

1汤匙切碎的罐装甜椒

[mɪks] ['æplz] , ['kæbɪdʒ] , ['seləri] , [ænd; ənd] [griːn] ['pepə(r)] .
Mix **apples** **,** **cabbage** **,** **celery** **,** **and** **green** **pepper** **.**
混合 苹果 , 卷心菜 , 芹菜 , 和 绿色的 胡椒 .

将苹果、卷心菜、芹菜和青椒混合在一起。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['vɪnɪgə(r)] , [s'paɪsɪz] , [ænd; ənd][ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] .
Combine **sugar** **,** **vinegar** **,** **spices** **,** **and** **pimiento** **.**
结合 糖 , 醋 , 香料 , 和 辣椒 .

将糖、醋、香料和甜椒混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['æplz] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd][mɪks] ['laɪtli] [bʌt; bət] ['θʌrəli] .
Add **to** **apples** **and** **vegetables** **and** **mix** **lightly** **but** **thoroughly** **.**
添加 到 苹果 和 蔬菜 和 混合 轻轻 但 彻底 .

加入苹果和蔬菜，轻轻但彻底地搅拌均匀。

[jiːld] : [ˌtuː'tuː] [kʌps] . [eit]
Yield **:** **2** **cups** **.** **8**
屈服 : 2 杯子 . 8

产量：2 杯。

['æplz] [ɪn] ['sæləd] [ænd; ənd] ['dresɪŋ]
APPLES **IN** **SALAD** **AND** **DRESSING**
苹果 在 沙拉 和 敷料

沙拉和沙拉酱中的苹果

[wen] ['sʌmθɪŋ] [fɜːm][ænd; ənd][krɪsp][ɪz] ['wɒntɪd] [ɪn]['sæləd] , [ə'lɒŋ] [wɪð] ['fruːti] ['fleɪvə(r)] ,
When **something** **firm** **and** **crisp** **is** **wanted** **in** **salad** **,** **along** **with** **fruity** **flavor** **,**
什么时候 某物 公司 和 脆 是 通缉 在 沙拉 , 沿着 和 果香 味道 ,

如果想要沙拉中既有爽脆的口感，又有水果的风味，

['æplz] [ɑː(r); ə(r)][dʒʌst][ðə; ðɪ] [θɪŋ] .
apples **are** **just** **the** **thing** **.**
苹果 是 只是 这 事物 .

苹果正合适。

[ðeɪ] [meɪk] ['laɪkəbl] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] [wɪð] [mɔː(r)]['sæləd] [fuːdz] [ðæn; ðən][məʊst]['piːp(ə)l]['evə(r)][traɪ] .

They	make	likable	combinations	with	more	salad	foods	than	most	people	ever	try	.
他们	制作	讨人喜欢	组合	和	更多的	沙拉	食物	比	最多	人们	曾经	尝试	.

它们能与多种沙拉食材搭配，而且组合起来味道都很棒，比大多数人尝试过的都要多。

['sælədz][ɪn] [ðɪs] ['sekʃ(ə)n] [ɪn'kluːd] [miːt] , [tʃiːz] , [fruːts] , [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] — ['iːv(ə)n][ðə; ði]

Salads	in	this	section	include	meat	,	cheese	,	fruits	,	and	vegetables	—	even	the
沙拉	在	这	部分	包括	肉	,	奶酪	,	水果	,	和	蔬菜	—	甚至	这

['ʌnjən] , [fɔː(r); fə(r)]['ʌnjən] ['lʌvəz] .

onion	,	for	onion	lovers	.
洋葱	,	为了	洋葱	恋人	.

本部分的沙拉包括肉类、奶酪、水果和蔬菜——甚至还有洋葱，以满足洋葱爱好者的需求。

[doʊnt][let] ['æplz] ['dɑːkən] .

Don't	let	apples	darken	.
不	让	苹果	变暗	.

不要让苹果变黑。

[rɔː] ['æp(ə)l] [wen] [kʌt]['ɒf(ə)n] ['dɑːkən][frɒm; frəm][ɪk'spəʊʒə(r)][tuː; tə][eə(r)] .

Raw	apple	when	cut	often	darkens	from	exposure	to	air	.
生的	苹果	什么时候	切	经常	变暗	从	接触	到	空气	.

生苹果切开后，由于暴露在空气中，常常会变黑。

[sʌm; səm] [nʌts] ['ɔːlsəʊ] [meɪk] [rɔː] ['æp(ə)l]['dɑːkən] ,

Some	nuts	also	make	raw	apple	darken	,
一些	坚果	还	制作	生的	苹果	变暗	,

有些坚果也会使生苹果变黑。

[ɪ'speʃəli] [ɪf] [ðə; ði][fruːt][hæz; həz] [kʌm] [ɪn]['kɒntækt] [wɪð] ['aɪən][ɪn][ə; eɪ] [naɪf] [bleɪd] [ɔː(r)] ['tʃɒpə(r)] .

especially	if	the	fruit	has	come	in	contact	with	iron	in	a	knife	blade	or	chopper	.
尤其	如果	这	水果	有	来	在	接触	和	铁	在	一个	刀	刀刃	或者	直升机	.

尤其是当水果接触过刀片或切碎机中的铁质部分时。

[səʊ] , [wen] ['kʌtɪŋ] ['æplz] [fɔː(r); fə(r)]['sæləd] , [prə'tekt][ðem; ðəm][frɒm; frəm] ['dɑːkənɪŋ] [baɪ]['mɪksɪŋ]

So	,	when	cutting	apples	for	salad	,	protect	them	from	darkening	by	mixing
所以	,	什么时候	切割	苹果	为了	沙拉	,	保护	他们	从	变暗	经过	混合

[ðə; ði] ['piːsɪz] [wɪð] [fruːt][dʒuːs] — ['lemən] ,

the	pieces	with	fruit	juice	—	lemon	,
这	件	和	水果	汁	—	柠檬	,

所以，切苹果做沙拉时，为了防止苹果变黑，可以将切好的苹果块与果汁（例如柠檬汁）混合。

['ɒrɪndʒ] , ['greɪpfruːt] , [ɔː(r)]['paɪnæp(ə)l] — [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .

orange	,	grapefruit	,	or	pineapple	—	before	adding	other	ingredients	.
橙子	,	柚子	,	或者	菠萝	—	前	添加	其他	原料	.

在添加其他配料之前，先将橙子、葡萄柚或菠萝腌制一下。

[ɔː(r)] , [mɪks] [wɪð] ['sæləd] ['dresɪŋ] [æt; ət][wʌns] , [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [prə'tektɪv] ['kəʊtɪŋ] .

Or	,	mix	with	salad	dressing	at	once	,	for	a	protective	coating	.
或者	,	混合	和	沙拉	敷料	在	一次	,	为了	一个	保护的	涂层	.

或者，直接与沙拉酱混合，形成一层保护涂层。

[sʌm; səm][laɪk][ˌaɪ 'tiː][tɑːt] .

Some	like	it	tart	.
一些	喜欢	它	酸	.

有些人喜欢酸的。

[tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] ['ʃɑːpə(r)] [tæŋ] [tuː; tə][ə; eɪ]['sæləd] , [ɪ'speʃəli] [ɪf] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)][maɪld][ɪn]['fleɪvə(r)] ,

To	give	a	sharper	tang	to	a	salad	,	especially	if	apples	are	mild	in	flavor	,
到	给	一个	更锐利	唐	到	一个	沙拉	,	尤其	如果	苹果	是	温和的	在	味道	,

为了给沙拉增添更浓郁的风味，尤其是在苹果味道较淡的情况下，

[juːz][ə; eɪ] [tɑːt] [ɔɪl] ['dresɪŋ] , ['lemən] [dʒuːs] , [ɔː(r)][ə; eɪ]['saʊə(r)] [kriːm] ['dresɪŋ] .

use	a	tart	oil	dressing	,	lemon	juice	,	or	a	sour	cream	dressing	.
使用	一个	酸	油	敷料	,	柠檬	汁	,	或者	一个	酸的	奶油	敷料	.

使用酸味油醋汁、柠檬汁或酸奶油酱。

['dʒelid] ['wɔːldɔːf] ['sæləd]

Jellied	Waldorf	salad
果冻	华德福	沙拉

华尔道夫果冻沙拉

[mɪks] [daɪst] [tɑːt] ['æplz] , [tʃɒpt] ['seləri] , [ænd; ənd] [nʌts] .

Mix	diced	tart	apples	,	chopped	celery	,	and	nuts	.
混合	切丁	酸	苹果	,	切碎	芹菜	,	和	坚果	.

将切丁的酸苹果、切碎的芹菜和坚果混合。

[fəʊld]['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɑːʃəli] ['θɪkənd] ['dʒelətɪn]['mɪkstʃə(r)] .

Fold	into	a	partially	thickened	gelatin	mixture	.
折叠	进入	一个	部分	增稠	明胶	混合物	.

将其拌入部分增稠的明胶混合物中。

[fɔː(r); fə(r)][ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv][ðə; ði]['æp(ə)l]['mɪkstʃə(r)] ,

For	2	cups	of	the	apple	mixture	,
为了	2	杯子	的	这	苹果	混合物	,

2 杯苹果混合物，

[juːz][wʌn] ['pækɪdʒ] [ɒv; əv]['dʒelətɪn] [dɪ'zɜːt] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

use	1	package	of	gelatin	dessert	powder	and	2	cups	of	water	.
使用	1	包裹	的	明胶	甜点	粉末	和	2	杯子	的	水	.

使用 1 包吉利丁粉和 2 杯水。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .

Chill	until	firm	.
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

[fruːt] ['sæləd] [wɪð] ['ʌnjən]

Fruit	salad	with	onion
水果	沙拉	和	洋葱

洋葱水果沙拉

[kɔː(r)] [ʌn'pɛrd] ['æplz] [ænd; ənd] [slaɪs] [ɪn] [θɪn] [krɒs] ['sekʃənz] .

Core	unpared	apples	and	slice	in	thin	cross	sections	.
核	未配对的	苹果	和	片	在	薄的	叉	部分	.

将未经处理的苹果去核，切成薄片。

[ə'reɪndʒ] [ɒn]['sæləd] [griːnz] [wɪð] ['ɒrɪndʒ] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] ['ʌnjən] [rɪŋz] .

Arrange	on	salad	greens	with	orange	slices	and	onion	rings	.
安排	在	沙拉	青菜	和	橙子	切片	和	洋葱	戒指	.

将橙片和洋葱圈摆放在沙拉菜上。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ][klɪə(r)] , [tɑːt] [ɔɪl] ['dresɪŋ] .

Serve	with	a	clear	,	tart	oil	dressing	.
服务	和	一个	清除	,	酸	油	敷料	.

佐以清爽微酸的油醋汁。

['æp(ə)l] [slɔː]

Apple	slaw
苹果	凉拌卷心菜

苹果沙拉

['mɔɪsn] ['i:kwəl] [ə'maʊnts] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['æplz] [ænd; ənd] ['faɪnli] ['ʃredɪd] ['kæbɪdʒ] [wɪð] ['saʊə(r)] -
Moisten **equal** **amounts** **of** **chopped** **apples** **and** **finely** **shredded** **cabbage** **with** **sour** **-**
濡 平等的 金额 的 切碎 苹果 和 精细地 碎 卷心菜 和 酸的 -
[kri:m] ['dresɪŋ] . [naɪn]
cream **dressing** **.** **9**
奶油 敷料 . 9

将等量的苹果丁和卷心菜丝用酸奶油酱汁拌匀。9

[ˌverɪ'eʃən] .
Variations **.**
变体 .

变体。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , ['si:z(ə)n] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['hɔ:srædɪʃ] , [ɔ:(r)] [ˌeɪ di: 'di:] ['kɔ:sli] [graʊnd]
If **desired** **,** **season** **the** **dressing** **with** **a** **little** **horseradish** **,** **or** **add** **coarsely** **ground**
如果 想要的 , 季节 这 敷料 和 一个 小的 辣根 , 或者 添加 粗略地 地面
['pi:nʌt] ['bʌtə(r)] .
peanut **butter** **.**
花生 黄油 .

如果需要，可以在酱汁中加入少许辣根调味，或者加入粗磨花生酱。

[meɪn] [dɪʃ] ['sæləʊz] [wɪð] ['æp(ə)l]
Main **dish** **salads** **with** **apple**
主要的 盘子 沙拉 和 苹果

主菜沙拉配苹果

[mɪks] [wʌn] [kʌp] [daɪst] [ɔ:(r)] [slaɪst] [rɔ:] ['æp(ə)l] [wɪð] ½ [kʌp] ['seləri] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['eni] [ɒv; əv]
Mix **1** **cup** **diced** **or** **sliced** **raw** **apple** **with** **½** **cup** **celery** **and** **1** **cup** **of** **any** **of**
混合 1 杯子 切丁 或者 切片 生的 苹果 和 ½ 杯子 芹菜 和 1 杯子 的 任何 的
[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] :
the **following** **:**
这 下列的 :

将 1 杯切丁或切片的生苹果与 ½ 杯芹菜和以下任意一种食材 1 杯混合：

[fleɪkt] ['tju:nə] [fɪʃ] (['sɛvən] - [ˌəʊ 'zed] .
Flaked **tuna** **fish** **(** **7** **-** **oz** **.**
片状的 金枪鱼 鱼 (7 - 盎司 .

片状金枪鱼（7盎司）

[kæn; kən]) ; [tʃɒpt] [kʊkt] [pɔ:k] , [hæm] , [vi:l] , ['tʃɪkɪn] , ['tɜ:ki] ; [daɪst] [tʃi:z] .
can **)** **;** **chopped** **cooked** **pork** **,** **ham** **,** **veal** **,** **chicken** **,** **turkey** **;** **diced** **cheese** **.**
能) ; 切碎 煮熟 猪肉 , 火腿 , 小牛肉 , 鸡 , 火鸡 ; 切丁 奶酪 .

罐装）；切碎的熟猪肉、火腿、小牛肉、鸡肉、火鸡肉；切丁的奶酪。

['mɔɪsn] [wɪð] [tɑ:t] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ɔ:(r)] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd] [sɜ:v] [ɪn] ['letɪs] [kʌps] .
Moisten **with** **tart** **french** **dressing** **or** **mayonnaise** **and** **serve** **in** **lettuce** **cups** **.**
濡 和 酸 法语 敷料 或者 蛋黄酱 和 服务 在 莴苣 杯子 .

淋上酸甜的法式沙拉酱或蛋黄酱，用生菜叶包裹即可食用。

[fɔ:(r)] [sˈɜ:vɪŋz] .
Four **servings** **.**
四 份量 .

四人份。

[fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['dʒelid] ['sæləd] .
For **a** **jellied** **salad** **.**
为了 一个 果冻 沙拉 .

做一份果冻沙拉。

[fəʊld][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪn'griːdiənts] — [ɪk'sept] [ðə; ði] ['dresɪŋ] — ['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɑːʃəli] ['θɪkənd] ['dʒelətɪn]

Fold	**the**	**above**	**ingredients**	**—**	**except**	**the**	**dressing**	**—**	**into**	**a**	**partially**	**thickened**	**gelatin**
折叠	这	多于	原料	—	除了	这	敷料	—	进入	一个	部分	增稠	明胶

['mɪkstʃə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm][ə; eɪ] ['pækɪdʒ] [ɒv; əv]['lemən][ɔː(r)][laɪm]['dʒelətɪn] [dɪ'zɜːt] ['paʊdə(r)][ænd; ənd]

mixture	**made**	**from**	**a**	**package**	**of**	**lemon**	**or**	**lime**	**gelatin**	**dessert**	**powder**	**and**
混合物	制成	从	一个	包裹	的	柠檬	或者	酸橙	明胶	甜点	粉末	和

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

2	**cups**	**of**	**water**	**.**
2	杯子	的	水	.

将上述配料（除调味料外）拌入由一包柠檬或青柠明胶甜点粉和 2 杯水制成的部分增稠的明胶混合物中。

[tʃɪl] .

Chill	**.**
寒意	.

寒意。

[sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] ['dresɪŋ] .

Serve	**with**	**the**	**dressing**	**.**
服务	和	这	敷料	.

佐以酱汁食用。

['dʒelid] [ðɪs] [wei] , [ðə; ði]['resəpi] [meɪks] [sɪks] [s'ɜːvɪŋz] .

Jellied	**this**	**way**	**,**	**the**	**recipe**	**makes**	**6**	**servings**	**.**
果冻	这	方式	,	这	食谱	制作	6	份量	.

按照这种方法做成果冻，这道食谱可以做6份。

[dɪ'zɜːt] ['sæləd]

Dessert	**salad**
甜点	沙拉

甜点沙拉

['sprɪŋk(ə)l] [daɪst] ['æplz] [wɪð] ['lemən] [dʒuːs] .

Sprinkle	**diced**	**apples**	**with**	**lemon**	**juice**	**.**
撒	切丁	苹果	和	柠檬	汁	.

将切丁的苹果撒上柠檬汁。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃɒpt] [deɪts] , ['reɪzɪnz] , [ɔː(r)] [greɪps] .

Add	**chopped**	**dates**	**,**	**raisins**	**,**	**or**	**grapes**	**.**
添加	切碎	日期	,	葡萄干	,	或者	葡萄	.

加入切碎的枣子、葡萄干或葡萄。

[mɪks] [wɪð] [mˈɑːʃmelˌəʊz] [ɔː(r)] [kriːm] [tʃiːz] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [kjuːbz] .

Mix	**with**	**marshmallows**	**or**	**cream**	**cheese**	**cut**	**in**	**small**	**cubes**	**.**
混合	和	棉花糖	或者	奶油	奶酪	切	在	小的	立方体	.

与切成小块的棉花糖或奶油奶酪混合。

['æp(ə)l][dʒuːs]['sæləd] ['dresɪŋ]

Apple	**juice**	**salad**	**dressing**
苹果	汁	沙拉	敷料

苹果汁沙拉酱

[fɔː(r); fə(r)] [fruːt] ['sælədz] . . . .

For	**fruit**	**salads**	**.**	**.**	**.**	**.**
为了	水果	沙拉	.	.	.	.

水果沙拉.....

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːnstɑːtʃ]

2	tablespoons	cornstarch
2	汤匙	玉米淀粉

2汤匙玉米淀粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[dʒuːs][wʌn]['lemən]

Juice	1	lemon
汁	1	柠檬

榨取1个柠檬的汁

[wʌn][kʌp]['æp(ə)l][dʒuːs]

1	cup	apple	juice
1	杯子	苹果	汁

杯苹果汁

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]

1	egg	,	well	beaten
1	蛋	,	出色地	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn][θriː] - [aʊns] ['pækɪdʒ] [kriːm] [tʃiːz]

1	3	-	ounce	package	cream	cheese
1	3	-	盎司	包裹	奶油	奶酪

包 3 盎司奶油奶酪

[mɪks][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [ˌeɪ diː 'diː][fruːt][dʒuːs] , [ænd; ənd][blend] .

Mix	dry	ingredients	,	add	fruit	juices	,	and	blend	.
混合	干燥	原料	,	添加	水果	果汁	,	和	混合	.

将干料混合，加入果汁，搅拌均匀。

[kʊk] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .

Cook	over	hot	water	20	minutes	,	stirring	frequently	.
厨师	超过	热的	水	-	分钟	,	搅拌	频繁地	.

隔水煮20分钟，期间需经常搅拌。

['sləʊli] [stɜː(r)]['ɪntuː] [eg] .

Slowly	stir	into	egg	.
缓慢地	搅拌	进入	蛋	.

慢慢搅拌入鸡蛋中。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [hiːt] [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Return	to	heat	and	cook	5	minutes	,	stirring	constantly	.
返回	到	热	和	厨师	5	分钟	,	搅拌	不断地	.

重新加热，不断搅拌，煮5分钟。

[kuːl] ['slaɪtli] .

Cool	slightly	.
凉爽的	轻微地	.

稍微冷却一下。

[mæʃ] [kriːm] [tʃiːz] [wɪð] [fɔːk] ; [biːt] ['ɪntuː] [kʊkt] ['mɪkstʃə(r)] .

Mash	cream	cheese	with	fork	;	beat	into	cooked	mixture	.
捣碎	奶油	奶酪	和	叉	;	打	进入	煮熟	混合物	.

用叉子将奶油奶酪捣碎；拌入煮熟的混合物中。

[tʃɪl] .

Chill	.
寒意	.

寒意。

[jiːld] : [wʌn] [kʌp] . -
Yield : 1 cup . 10
屈服 : 1 杯子 . -

产量：1 杯。10

['æplz] [ɪn] [bred]
APPLES IN BREAD
苹果 在 面包

面包里的苹果

['æpəlˌsɔːs] [bræn] ['mʌfɪn]
Applesauce bran muffins
苹果酱 麸 松饼

苹果酱麸皮松饼

[sˈɒftɐ] [ðæn; ðən] [məʊst] [bræn] ['mʌfɪn] . . . .
Softer than most bran muffins . . . .
更柔和 比 最多 麸 松饼 . . . .

比大多数麸皮松饼都软.....

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1¼ cups sifted flour
1¼ 杯子 筛过的 面粉

1¼ 杯过筛面粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
3 teaspoons baking powder
3 茶匙 烘烤 粉末

3茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[wʌn] [kʌp] [bræn]
1 cup bran
1 杯子 麸

杯麸皮

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

⅓ [kʌp] [mɪlk]
⅓ cup milk
⅓ 杯子 牛奶

三分之一杯牛奶

⅔ [kʌp] ['æpəlˌsɔːs]
⅔ cup applesauce
⅔ 杯子 苹果酱

⅔ 杯苹果酱

¼ [kʌp] ['meltɪd] [fæt]
¼ cup melted fat
¼ 杯子 融化 胖的

¼ 杯融化的脂肪

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .

Sift	**together**	**flour**	**,**	**baking**	**power**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**sugar**	**.**
筛	一起	面粉	,	烘烤	力量	,	盐	,	和	糖	.

将面粉、泡打粉、盐和糖一起过筛。

[mɪks][ɪn][bræn] .

Mix	**in**	**bran**	**.**
混合	在	麸	.

拌入麸皮。

[kəm'baɪn] [eg] , [mɪlk] , ['æpəlˌsɔːs] , [ænd; ənd][fæt] .

Combine	**egg**	**,**	**milk**	**,**	**applesauce**	**,**	**and**	**fat**	**.**
结合	蛋	,	牛奶	,	苹果酱	,	和	胖的	.

将鸡蛋、牛奶、苹果酱和油脂混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɔːl][æt; ət][wʌns] , ['stɜːrɪŋ] ['əʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['mɔɪsn] .

Add	**to**	**the**	**dry**	**ingredients**	**all**	**at**	**once**	**,**	**stirring**	**only**	**enough**	**to**	**moisten**	**.**
添加	到	这	干燥	原料	全部	在	一次	,	搅拌	仅有的	足够的	到	濡	.

将所有干料一次性加入，搅拌至湿润即可。

[fɪl] [griːzd] ['mʌfɪn] [pænz] [tuː] - [θɜːdz] [fʊl] .

Fill	**greased**	**muffin**	**pans**	**two**	**-**	**thirds**	**full**	**.**
充满	涂油	松饼	平底锅	二	-	三分之一	满的	.

将抹了油的松饼模具装满三分之二。

[beɪk] [æt; ət] 400° [ef] . ([hɒt]['ʌv(ə)n]) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**400°**	**F**	**.**	**(**	**hot**	**oven**	**)**	**about**	**20**	**minutes**	**.**
烤	在	400°	F	.	(	热的	烤箱	)	关于	-	分钟	.

在 400°F（高温烤箱）下烘烤约 20 分钟。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['miːdiəm] - [saɪz] ['mʌfɪn] .

Makes	**about**	**12**	**medium**	**-**	**size**	**muffins**	**.**
制作	关于	-	中等的	-	尺寸	松饼	.

大约可以做12个中等大小的松饼。

['æpəlˌsɔːs] [həʊl] - [wiːt] ['mʌfɪn] .

Applesauce	**whole**	**-**	**wheat**	**muffins**	**.**
苹果酱	所有的	-	小麦	松饼	.

苹果酱全麦松饼。

[juːz] [seɪm] ['resəpi] , [rɪ'pleɪsɪŋ] [bræn] [wɪð] [wʌn][kʌp] [həʊl] - [wiːt] ['flaʊə(r)][ænd; ənd]['juːzɪŋ][wʌn][kʌp] ['æpəlˌsɔːs] .

Use	**same**	**recipe**	**,**	**replacing**	**bran**	**with**	**1**	**cup**	**whole**	**-**	**wheat**	**flour**	**and**	**using**	**1**	**cup**	**applesauce**	**.**
使用	相同的	食谱	,	替换	麸	和	1	杯子	所有的	-	小麦	面粉	和	使用	1	杯子	苹果酱	.

使用相同的配方，将麸皮替换为 1 杯全麦面粉，并使用 1 杯苹果酱。

[duː; də][nɒt][traɪ][tuː; tə][sɪft] [ðɪs] ['flaʊə(r)] .

Do	**not**	**try**	**to**	**sift**	**this**	**flour**	**.**
做	不是	尝试	到	筛	这	面粉	.

不要尝试过筛这种面粉。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['fleɪvə(r)] .

For	**a**	**different**	**flavor**	**.**
为了	一个	不同的	味道	.

换个口味。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd][tuː; tə][ðə; ði][mɪlk] .

Add	**1**	**teaspoon**	**grated**	**orange**	**rind**	**to**	**the**	**milk**	**.**
添加	1	茶匙	磨碎的	橙子	果皮	到	这	牛奶	.

在牛奶中加入1茶匙磨碎的橙皮。

['æp(ə)l] ['grɪdlˌkeɪk]
Apple griddlecakes
苹果 煎饼

苹果煎饼

['braɪt(ə)n] ['eni] ['brekfəst] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)] . . . .
Brighten any breakfast or supper . . . .
提亮 任何 早餐 或者 晚餐 . . . .

让任何早餐或晚餐都更加美味.....

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1½ cups sifted flour
1½ 杯子 筛过的 面粉

1.5 杯过筛面粉

1½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1½ teaspoons baking powder
1½ 茶匙 烘烤 粉末

1½茶匙泡打粉

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 tablespoon sugar
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] [fæt]
2 tablespoons melted fat
2 汤匙 融化 胖的

2汤匙融化的脂肪

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['veri] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['æplz]
2 cups very finely chopped apples
2 杯子 非常 精细地 切碎 苹果

杯切碎的苹果

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] .
Sift dry ingredients together .
筛 干燥 原料 一起 .

将干性材料一起过筛。

[kəm'baɪn] [ðə; ði] [eg] , [mɪlk] , [ænd; ənd] [fæt] .
Combine the egg , milk , and fat .
结合 这 蛋 , 牛奶 , 和 胖的 .

将鸡蛋、牛奶和油脂混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [tuː; tə] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ; [stɜː(r)] ['əʊnli] [ʌn'tɪl] ['bætə(r)] [ɪz] [smuːð] .
Add gradually to the dry ingredients ; stir only until batter is smooth .
添加 逐步地 到 这 干燥 原料 ; 搅拌 仅有的 直到 连击 是 光滑的 .

将水逐渐加入干料中；搅拌至面糊光滑即可。

[fəʊld][ɪn] ['æplz] .
Fold in apples .
折叠 在 苹果 .

拌入苹果。

[drɒp][baɪ] ['spu:nful] ['ɒntə][ə; eɪ][hɒt] [gri:zd] ['grɪdl] .
Drop by spoonfuls onto a hot greased griddle .
降低 经过 一勺 到 一个 热的 涂油 烤盘 .

用勺子将面糊滴到涂了油的热煎锅上。

[kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['sɜ:fɪs] [ɪz] ['kʌvəd] [wɪð] ['bʌbəlz] , [tɜ:n] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði]
Cook slowly until the surface is covered with bubbles , turn , and cook until the
厨师 缓慢地 直到 这 表面 是 涵盖 和 气泡 , 转动 , 和 厨师 直到 这
['bɒtəm] [ɪz] [wel] - [braʊn] .
bottom is well - browned .
底部 是 出色地 - 棕色 .

慢火煎至表面布满气泡，翻面，再煎至底部呈金黄色。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['mi:diəm] - [saɪz] ['grɪdlˌkeɪk] . -
Makes about 18 medium - size griddlecakes . 11
制作 关于 - 中等的 - 尺寸 煎饼 . -

大约可以做18个中等大小的煎饼。11

['æplz] [ɪn] ['kʊkiz]
APPLES IN COOKIES
苹果 在 曲奇饼

苹果饼干

[ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv][kʌt]['æp(ə)l][ɪn][ðə; ði] ['kʊki] [dʒɑ:(r)][ɪz][ə; eɪ][fə'mɪliə(r)] [dɪ'vaɪs] [tu:; tə] [ki:p] ['kʊkiz]
A piece of cut apple in the cookie jar is a familiar device to keep cookies
一个 片 的 切 苹果 在 这 曲奇饼 罐 是 一个 熟悉的 设备 到 保持 曲奇饼
[frɒm; frəm] ['draɪɪŋ] [aʊt] ['kwɪkli] .
from drying out quickly .
从 烘干 出去 迅速地 .

在饼干罐里放一块切好的苹果是防止饼干快速变干的常用方法。

[ði:z] ['æpəlˌsɔ:s] ['kʊkiz] [hæv; həv][ðə; ði]['mɔɪstʃə(r)][ænd; ənd][fru:t]['fleɪvə(r)] [bɪlt] [ɪn] .
These applesauce cookies have the moisture and fruit flavor built in .
这些 苹果酱 曲奇饼 有 这 水分 和 水果 味道 建造 在 .

这些苹果酱饼干本身就带有水分和水果香味。

['æpəlˌsɔ:s] [drɒp] ['kʊkiz]
Applesauce drop cookies
苹果酱 降低 曲奇饼

苹果酱曲奇

½ [kʌp][fæt]
½ cup fat
½ 杯子 胖的

半杯脂肪

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

1¾ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1¾ cups sifted flour
1¾ 杯子 筛过的 面粉

1¾ 杯过筛面粉

½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
½ teaspoon baking powder
½ 茶匙 烘烤 粉末

½茶匙泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə]
1 teaspoon soda
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [kləʊvz]
½ teaspoon cloves
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['siːdləs] ['reɪzɪnz]
½ cup seedless raisins
½ 杯子 无籽 葡萄干

半杯无籽葡萄干

[wʌn] [kʌp] [kwɪk] - ['kʊkɪŋ] [rəʊld] [əʊts]
1 cup quick - cooking rolled oats
1 杯子 快的 - 烹饪 滚动 燕麦

杯快熟燕麦片

[wʌn] [kʌp] ['æpəlˌsɔːs]
1 cup applesauce
1 杯子 苹果酱

杯苹果酱

[kriːm] [tə'geðə(r)] [fæt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ; [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ðiː] [eg] .
Cream together fat and sugar ; stir in the egg .
奶油 一起 胖的 和 糖 ; 搅拌 在 这 蛋 .

将油脂和糖搅打均匀；拌入鸡蛋。

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə] , [sɔːlt] , ['sɪnəmən] , [kləʊvz] , ['nʌtmeg] .
Sift together flour , baking powder , soda , salt , cinnamon , cloves , nutmeg .
筛 一起 面粉 , 烘烤 粉末 , 苏打 , 盐 , 肉桂 , 丁香 , 肉豆蔻 .

将面粉、泡打粉、小苏打、盐、肉桂、丁香、肉豆蔻一起过筛。

[mɪks] [ɪn] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [rəʊld] [əʊts] .
Mix in raisins and rolled oats .
混合 在 葡萄干 和 滚动 燕麦 .

拌入葡萄干和燕麦片。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)][ɪn] [θriː] ['pɔːʃənz] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] ['æpəlˌsɔːs] [ɪn] [tuː]

Add	**to**	**creamed**	**mixture**	**in**	**three**	**portions**	**alternately**	**with**	**applesauce**	**in**	**two**
添加	到	奶油	混合物	在	三	部分	交替	和	苹果酱	在	二

['pɔːʃənz] .

portions	**.**
部分	.

将奶油混合物分三次加入，苹果酱分两次加入，交替进行。

[biːt] [wel] .

Beat	**well**	**.**
打	出色地	.

打得好。

[drɒp] [dəʊ] [baɪ] ['tiːspuːn,ful] ['ɒntə] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] .

Drop	**dough**	**by**	**teaspoonfuls**	**onto**	**greased**	**baking**	**sheets**	**.**
降低	面团	经过	茶匙	到	涂油	烘烤	纸张	.

用茶匙将面团舀到涂了油的烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] 375° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**375°**	**F**	**.**	**(**	**moderate**	**oven**	**)**	**about**	**15**	**minutes**	**.**
烤	在	375°	F	.	(	缓和	烤箱	)	关于	-	分钟	.

在 375°F（中等温度）下烘烤约 15 分钟。

[meɪks] [ə'baʊt][θriː]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .

Makes	**about**	**3**	**dozen**	**cookies**	**.**
制作	关于	3	打	曲奇饼	.

大约可以做36块饼干。

['æpəlˌsɔːs] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['kʊkiz]

Applesauce	**refrigerator**	**cookies**
苹果酱	冰箱	曲奇饼

苹果酱冰箱饼干

¾ [kʌp][fæt]

¾	**cup**	**fat**
¾	杯子	胖的

¾ 杯脂肪

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2½	**cups**	**sifted**	**flour**
2½	杯子	筛过的	面粉

2.5 杯过筛面粉

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]

½	**teaspoon**	**soda**
½	茶匙	苏打

半茶匙苏打水

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] [kləʊvz]
¼ teaspoon cloves
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

½ [kʌp] ['æpəlˌsɔːs]
½ cup applesauce
½ 杯子 苹果酱

半杯苹果酱

[kriːm] [tə'geðə(r)] [fæt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ; [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [eg] .
Cream together fat and sugar ; stir in the egg .
奶油 一起 胖的 和 糖 ; 搅拌 在 这 蛋 .

将油脂和糖搅打均匀；拌入鸡蛋。

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['flaʊə(r)] , ['səʊdə] , [sɔːlt] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [kləʊvz] .
Sift together flour , soda , salt , cinnamon , and cloves .
筛 一起 面粉 , 苏打 , 盐 , 肉桂 , 和 丁香 .

将面粉、小苏打、盐、肉桂和丁香一起过筛。

[mɪks] [ɪn] [nʌts] .
Mix in nuts .
混合 在 坚果 .

拌入坚果。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] [ɪn] [θriː] ['pɔːʃənz] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [ðə; ði] ['æpəlˌsɔːs] [ɪn] [tuː] ['pɔːʃənz] .
Add to creamed mixture in three portions alternately with the applesauce in two portions .
添加 到 奶油 混合物 在 三 部分 交替 和 这 苹果酱 在 二 部分 .

将奶油混合物分三次加入，苹果酱分两次加入，交替进行。

[fɔːm] ['ɪntuː] [rəʊlz] ; [ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Form into rolls ; wrap in waxed paper and chill in refrigerator .
形式 进入 卷 ; 裹 在 打蜡 纸 和 寒意 在 冰箱 .

揉成卷状；用蜡纸包裹，放入冰箱冷藏。

[slaɪs] ['θɪnli] .
Slice thinly .
片 薄薄的 .

切成薄片。

[beɪk] [ɒn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] [æt; ət] 375° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake on greased baking sheets at 375° F . (moderate oven) 10 to 15 minutes .
烤 在 涂油 烘烤 纸张 在 375° F . (缓和 烤箱) - 到 - 分钟 .

在涂油的烤盘上，以 375°F（中等温度）烘烤 10 至 15 分钟。

[meɪks] [ə'baʊt] [faɪv] ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] . -
Makes about 5 dozen cookies . 12
制作 关于 5 打 曲奇饼 . -

大约可以做5打饼干。12

['tʃɒklət] ['æpəlˌsɔːs] [bɑːrz]
Chocolate **applesauce** **bars**
巧克力 苹果酱 酒吧

巧克力苹果酱棒

[ˌtuːˈtuː] [skˈweəz] ([ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz]) [ˌʌnˈswiːtnd] ['tʃɒklət]
2 **squares** **(** **2** **ounces** **)** **unsweetened** **chocolate**
2 正方形 (2 盎司) 无糖 巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

½ [kʌp] [fæt]
½ **cup** **fat**
½ 杯子 胖的

半杯脂肪

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n]
2 **eggs** **,** **slightly** **beaten**
2 鸡蛋 , 轻微地 被打败

2个鸡蛋，略微打散

[wʌn] [kʌp] ['æpəlˌsɔːs]
1 **cup** **applesauce**
1 杯子 苹果酱

杯苹果酱

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1¼ **cups** **sifted** **flour**
1¼ 杯子 筛过的 面粉

1¼ 杯过筛面粉

½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
½ **teaspoon** **baking** **powder**
½ 茶匙 烘烤 粉末

½茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
½ **teaspoon** **soda**
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [kləʊvz]
¼ **teaspoon** **cloves**
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ **teaspoon** **nutmeg**
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ **teaspoon** **cinnamon**
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌt] [miːts]
½ cup chopped nut meats
½ 杯子 切碎 坚果 肉类

半杯切碎的坚果仁

[melt] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][fæt][tə'geðə(r)]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] .
Melt chocolate and fat together over hot water .
熔化 巧克力 和 胖的 一起 超过 热的 水 .

将巧克力和油脂一起隔水融化。

[kuːl] ['slaɪtli] .
Cool slightly .
凉爽的 轻微地 .

稍微冷却一下。

[blend][ɪn]['ʃʊgə(r)] , [egz] , [ænd; ənd] ['æpəlˌsɔːs] .
Blend in sugar , eggs , and applesauce .
混合 在 糖 , 鸡蛋 , 和 苹果酱 .

加入糖、鸡蛋和苹果酱搅拌均匀。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [ðə; ði]['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][s'paɪsɪz] .
Sift together the flour , baking powder , soda , salt , and spices .
筛 一起 这 面粉 , 烘烤 粉末 , 苏打 , 盐 , 和 香料 .

将面粉、泡打粉、小苏打、盐和香料一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][fɜːst]['mɪkstʃə(r)] .
Add to first mixture .
添加 到 第一的 混合物 .

加入到第一份混合物中。

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [nʌt] [miːts] .
Stir in the nut meats .
搅拌 在 这 坚果 肉类 .

拌入坚果仁。

[spred] [ðə; ði]['bætə(r)][ɪn] [tuː] [griːzd] [eit] - [ɪntʃ] [skweə(r)][pænz] .
Spread the batter in two greased 8 - inch square pans .
传播 这 连击 在 二 涂油 8 - 英寸 正方形 平底锅 .

将面糊倒入两个抹了油的 8 英寸方形烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake at 350° F . (moderate oven) 30 to 40 minutes .
烤 在 350° F . (缓和 烤箱) - 到 - 分钟 .

在 350°F（中等温度）下烘烤 30 至 40 分钟。

[kuːl] [ɪn][pæn] ; [ðen] [kʌt]['ɪntuː][θriː]['dʌz(ə)n][smɔːl][bɑːrz] .
Cool in pan ; then cut into 3 dozen small bars .
凉爽的 在 平底锅 ; 然后 切 进入 3 打 小的 酒吧 .

在平底锅中冷却；然后切成 36 块小条。

['æplz] [ɪn] [dɪ'zɜːts]
APPLES IN DESSERTS
苹果 在 甜点

甜点中的苹果

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə] [dɪ'zɜːts] , ['æplz] [ɑː(r); ə(r)][ɪn][ðeə(r)]['glɔːri] ,
When it comes to desserts , apples are in their glory ,
什么时候 它 来 到 甜点 , 苹果 是 在 他们的 荣耀 ,

说到甜点，苹果绝对是首选。

[ænd; ənd][ðə; ði] [kʊk] [kæn; kən]['ɔːlweɪz][faɪnd][ə; eɪ] [weɪ] [tuː; tə][prɪ'peə(r)][ðem; ðəm] [ðæt] [fɪts] [raɪt] [ɪn]

and	the	cook	can	always	find	a	way	to	prepare	them	that	fits	right	in
和	这	厨师	能	总是	寻找	一个	方式	到	准备	他们	那	适合	正确的	在

[wɪð] [hɜː(r); hə(r)][plænz] .

with	her	plans	.
和	她	计划	.

厨师总能找到办法将它们烹制成符合自己计划的菜肴。

[ʃiː; ʃi][kæn; kən] [meɪk] [dɪ'zɜːts] [wɪð] ['æplz] [rɔː] [ɔː(r)] [kʊkt] , ['æpəlˌsɔːs] , [dʒuːs] , [ɔː(r)] [kænd]

She	can	make	desserts	with	apples	raw	or	cooked	,	applesauce	,	juice	,	or	canned
她	能	制作	甜点	和	苹果	生的	或者	煮熟	,	苹果酱	,	汁	,	或者	罐装

['slaɪsɪz] .

slices	.
切片	.

她可以用生苹果、熟苹果、苹果酱、苹果汁或罐装苹果片制作甜点。

['æp(ə)l] [dɪ'zɜːts] [kæn; kən][biː; bi][hɒt][ɔː(r)][kəʊld] . . . [kwɪk] [tuː; tə] [fɪks] , [ɔː(r)][taɪm] - [kən'sjuːmɪŋ]

Apple	desserts	can	be	hot	or	cold	.	.	.	quick	to	fix	,	or	time	-	consuming
苹果	甜点	能	是	热的	或者	寒冷的	.	.	.	快的	到	使固定	,	或者	时间	-	消费

[bʌt; bət] [wel] [wɜːθ] [ˌaɪ 'tiː] .

but	well	worth	it	.
但	出色地	值得	它	.

苹果甜点可以是热的，也可以是冷的……制作起来可能很快，也可能很费时，但绝对值得。

['resəpɪz] ['gɪv(ə)n][hɪə(r)][prə'vaɪd] [ɪg'zæmpl] [ɒv; əv][ðə; ði] ['meni] [weɪz] [ɒv; əv] ['tɒpɪŋ] [ɒf] [ðə; ði] [miːl]

Recipes	given	here	provide	examples	of	the	many	ways	of	topping	off	the	meal
食谱	给定	这里	提供	示例	的	这	许多	方式	的	配料	离开	这	一顿饭

[wɪð] ['æplz] .

with	apples	.
和	苹果	.

这里提供的食谱展示了用苹果为餐点锦上添花的多种方法。

[beɪkt] ['æplz]

Baked	apples
烘焙	苹果

烤苹果

[kɔː(r)] ['æplz] [wɪ'ðaʊt] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['blɒsəm] [end] .

Core	apples	without	cutting	through	the	blossom	end	.
核	苹果	没有	切割	通过	这	开花	结尾	.

去除苹果核，但不要切断花蒂。

[peə(r)] ['æplz] [wʌn] - [θɜːd] [ɒv; əv][ðə; ði] [weɪ] [daʊn] .

Pare	apples	one	-	third	of	the	way	down	.
削减	苹果	一	-	第三	的	这	方式	向下	.

将苹果削去三分之一的皮。

[pleɪs] ['æplz] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Place	apples	in	a	baking	dish	.
地方	苹果	在	一个	烘烤	盘子	.

将苹果放入烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] [həʊlz] ['laɪtli] [wɪð] [sɔːlt] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [iːtʃ]

Sprinkle	the	holes	lightly	with	salt	,	and	add	1	tablespoon	sugar	to	each
撒	这	孔	轻轻	和	盐	,	和	添加	1	汤匙	糖	到	每个

['æp(ə)l] .

apple	.
苹果	.

在苹果的孔洞里轻轻撒上盐，每个苹果加入 1 汤匙糖。

[tɒp] [wɪð] ['teɪb(ə)l][fæt][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)] [pɛə] ['pɔ:ʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['æplz] . -

Top	with	table	fat	and	sprinkle	sugar	over	pared	portion	of	apples	.	13
顶部	和	桌子	胖的	和	撒	糖	超过	精简	部分	的	苹果	.	-

在削皮的苹果上淋上食用油，再撒上糖。13

[pɔ:(r)] [ɪ'nʌf] ['wɔ:tə(r)][ɪn] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [dɪʃ] [tu:; tə] [ki:p] ['æplz] [frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ] .

Pour	enough	water	in	bottom	of	dish	to	keep	apples	from	sticking	.
倒	足够的	水	在	底部	的	盘子	到	保持	苹果	从	粘性	.

在盘子底部倒入足够的水，防止苹果粘连。

[beɪk] [ʌn'kʌvəd] [æt; ət] 400° [ef] . ([hɒt]['ʌv(ə)n]) [ə'baʊt][wʌn]['aʊə(r)] , [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑ:(r); ə(r)]

Bake	uncovered	at	400°	F	.	(	hot	oven	)	about	1	hour	,	or	until	apples	are
烤	裸露	在	400°	F	.	(	热的	烤箱	)	关于	1	小时	,	或者	直到	苹果	是

['tendə(r)] .

tender	.
投标	.

在 400°F（高温烤箱）下烘烤约 1 小时，或直至苹果变软，期间无需盖盖子。

[fɔ:(r); fə(r)] variety1 .

For	variety1	.
为了	variety1	.

为了多样化。

[fɪl] [ðə; ðɪ] ['æplz] [wɪð] [tʃɒpt] [freʃ] ['krænbərɪz] [ænd; ənd] [beɪk] . [ˌtu:'tu:] .

Fill	the	apples	with	chopped	fresh	cranberries	and	bake	.	2	.
充满	这	苹果	和	切碎	新鲜的	蔓越莓	和	烤	.	2	.

1. 将苹果填入切碎的新鲜蔓越莓，然后烘烤。

[fɪl] ['sentəz] [wɪð] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .

Fill	centers	with	crushed	pineapple	.
充满	中心	和	碎	菠萝	.

在中心填入碎菠萝。

['ɑ:ftə(r)] ['beɪkɪŋ] , [tɒp] ['æplz] [wɪð] [m'ɑ:ʃmeˌləʊz] [ænd; ənd] [rɪ'tɜ:n] [tu:; tə]['ʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [fju:]

After	baking	,	top	apples	with	marshmallows	and	return	to	oven	for	a	few
后	烘烤	,	顶部	苹果	和	棉花糖	和	返回	到	烤箱	为了	一个	很少

['mɪnɪts] . [θri:] .

minutes	.	3	.
分钟	.	3	.

烤好后，在苹果上放上棉花糖，再放回烤箱烤几分钟。3.

[sɜ:v] [wɪð] [ə; eɪ] ['tɒpɪŋ] [ɒv; əv] [kri:m] [tʃi:z] ['sɔfənd] [wɪð] [kri:m] [ænd; ənd]['bi:t(ə)n] [ʌn'tɪl] ['flʌfi]

Serve	with	a	topping	of	cream	cheese	softened	with	cream	and	beaten	until	fluffy
服务	和	一个	配料	的	奶油	奶酪	软化	和	奶油	和	被打败	直到	蓬松的

.

:

.

淋上用鲜奶油软化并打发至蓬松的奶油奶酪即可。

['æp(ə)l] - [tʃi:z] [dɪ'zɜ:t]

Apple	-	cheese	dessert
苹果	-	奶酪	甜点

苹果奶酪甜点

[faɪv] [kʌps] ['æp(ə)l]['slaɪsɪz] ([pɛə])

5	cups	apple	slices	(	pared	)
5	杯子	苹果	切片	(	精简	)

杯苹果片（去皮）

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['lemən][dʒu:s]

1	tablespoon	lemon	juice
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

¼ ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

½ [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
½ cup sifted flour
½ 杯子 筛过的 面粉

半杯过筛面粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ [kʌp] ['teɪb(ə)l] [fæt]
¼ cup table fat
¼ 杯子 桌子 胖的

¼ 杯食用脂肪

⅔ [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃi:z]
⅔ cup grated cheese
⅔ 杯子 磨碎的 奶酪

⅔ 杯磨碎的奶酪

[fɪl] [paɪ] [pæn] [ɔ:(r)] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] ['æplz] ;
Fill pie pan or shallow baking dish with apples ;
充满 馅饼 平底锅 或者 浅的 烘烤 盘子 和 苹果 ;

将苹果放入馅饼盘或浅烤盘中;

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['lemən] [dʒu:s] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] .
sprinkle with lemon juice and ¼ cup of the sugar .
撒 和 柠檬 汁 和 ¼ 杯子 的 这 糖 .

撒上柠檬汁和1/4杯糖。

[mɪks] ['sɪnəmən] , ['flaʊə(r)] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .
Mix cinnamon , flour , salt , and the other ½ cup sugar .
混合 肉桂 , 面粉 , 盐 , 和 这 其他 ½ 杯子 糖 .

将肉桂粉、面粉、盐和另外半杯糖混合。

[kʌt] [ɪn] [fæt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] ['grænjələ(r)] .
Cut in fat until mixture is granular .
切 在 胖的 直到 混合物 是 粒状 .

用切法将脂肪切入混合物中，直到混合物呈颗粒状。

[stɜ:(r)] [ɪn] [tʃi:z] .
Stir in cheese .
搅拌 在 奶酪 .

拌入奶酪。

[spred] ['əʊvə(r)] ['æplz] .
Spread over apples .
传播 超过 苹果 .

涂抹在苹果上。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) [ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑ:(r); ə(r)] ['tendə(r)] — [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake at 350° F . (moderate oven) until apples are tender — about 40 minutes .
烤 在 350° F . (缓和 烤箱) 直到 苹果 是 投标 — 关于 - 分钟 .

在 350°F（中等温度）下烘烤，直到苹果变软——大约 40 分钟。

[kuːl] [bɪˈfɔː(r)] [ˈkʌtɪŋ] [tuː; tə] [sɜːv] .
Cool before cutting to serve .
凉爽的 前 切割 到 服务 .

冷却后切块食用。

[sɜːv] [wɪð] [pleɪn] [kriːm] [ɔː(r)][aɪs] [kriːm] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .
Serve with plain cream or ice cream , if desired .
服务 和 清楚的 奶油 或者 冰 奶油 , 如果 想要的 .

可根据个人喜好搭配鲜奶油或冰淇淋食用。

[sɪks] [sˈɜːvɪŋz] .
Six servings .
六 份量 .

六人份。

[dɪˈzɜːt] [ˈæp(ə)l][ˈslaɪsɪz]
Dessert apple slices
甜点 苹果 切片

甜点苹果片

[slaɪs] [pɛə] [ˈæp(ə)l] [ˈkwɔːtəz] .
Slice pared apple quarters .
片 精简 苹果 四分之一 .

将削皮的苹果切成四瓣。

[pʊt][ˈslaɪsɪz][ˈɪntuː][pæn][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː] [ɪˈnʌf] [ˈwɔːtə(r)][tuː; tə][hɑːf][ˈkʌvə(r)] [ˈæplz] .
Put slices into pan and add enough water to half cover apples .
放 切片 进入 平底锅 和 添加 足够的 水 到 一半 覆盖 苹果 .

将苹果片放入锅中，加水至没过苹果一半。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ˌtuːˈtuː][tuː; tə][fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)][fɔː(r); fə(r)]
Add a few grains of salt and 2 to 4 tablespoons of sugar for
[iːtʃ] [ˈæp(ə)l] [juːst] .
each apple used .
每个 苹果 用过的 .

每使用一个苹果，加入几粒盐和 2 至 4 汤匙糖。

[pʊt][ðə; ði][ˈkʌvə(r)][ɒn][ænd; ənd] [kʊk] [ˈdʒentli][ʌnˈtɪl] [ˈæplz] [ɑː(r); ə(r)][ˈtendə(r)] — - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts]
Put the cover on and cook gently until apples are tender — 20 to 30 minutes
放 这 覆盖 在 和 厨师 轻轻地 直到 苹果 是 投标 — - 到 - 分钟
.
:
.

盖上盖子，小火慢煮至苹果变软——20至30分钟。

[sɜːv] [tʃɪld] , [pleɪn][ɔː(r)] [wɪð] [kriːm] .
Serve chilled , plain or with cream .
服务 冷藏 , 清楚的 或者 和 奶油 .

冷藏后直接食用或搭配奶油食用。

[ɔː(r)] , [beɪk] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [dreɪnd] [ˈslaɪsɪz][ɪn] [ˈkʌstəd] ([piː] . -) . -
Or , bake some of the drained slices in custard (p . 15) . 14
或者 , 烤 一些 的 这 排水 切片 在 蛋奶冻 (p . -) . -

或者，将沥干水分的切片放入蛋奶沙司中烘烤（第15页）。[14]

[ˈæp(ə)l][paɪ]
Apple pie
苹果 馅饼

苹果派

[sɪks] ['miːdiəm] - [saɪz] [tɑːt] ['æplz] , ['kwɔːtəd]

6	medium	-	size	tart	apples	,	quartered
6	中等的	-	尺寸	酸	苹果	,	四分

6个中等大小的酸苹果，切成四瓣

¾ [tuː; tə][wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]

¾	to	1	cup	sugar
¾	到	1	杯子	糖

¾ 到 1 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	teaspoon	cinnamon
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['teɪb(ə)l][fæt]

2	tablespoons	table	fat
2	汤匙	桌子	胖的

2汤匙食用油

['peɪstri][fɔː(r); fə(r)][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ]

Pastry	for	9	-	inch	pie
糕点	为了	9	-	英寸	馅饼

9英寸馅饼的酥皮

[peə(r)] , [kɔː(r)] , [ænd; ənd][slaɪs][ðə; ðiː] ['æplz] .

Pare	,	core	,	and	slice	the	apples	.
削减	,	核	,	和	片	这	苹果	.

将苹果削皮、去核、切片。

[laɪn] [ə; eɪ]['paɪˌpæn] [wɪð] ['peɪstri] .

Line	a	piepan	with	pastry	.
线	一个	馅饼盘	和	糕点	.

在馅饼盘里铺上酥皮。

[pleɪs] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['æplz] ['əʊvə(r)][ðə; ðiː] ['bɒtəm] ; ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][ðə; ðiː]

Place	a	layer	of	apples	over	the	bottom	;	sprinkle	with	a	mixture	of	the
地方	一个	层	的	苹果	超过	这	底部	;	撒	和	一个	混合物	的	这

['ʃʊgə(r)] ,

sugar	,
糖	,

在底部铺一层苹果；撒上糖混合物，

['sɪnəmən] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

cinnamon	,	and	salt	.
肉桂	,	和	盐	.

肉桂和盐。

[dɒt] [wɪð] [fæt] .

Dot	with	fat	.
点	和	胖的	.

点上脂肪。

[rɪ'piːt] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] .

Repeat	until	all	ingredients	are	used	.
重复	直到	全部	原料	是	用过的	.

重复以上步骤直至所有材料用完。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['peɪstri] [ðæt] [hæz; həz][ə; eɪ] [fjuː] [slɪts] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][səʊ] [stiːm] [kæn; kən] [ɪ'skeɪp] ;

Cover	**with**	**pastry**	**that**	**has**	**a**	**few**	**slits**	**in**	**the**	**center**	**so**	**steam**	**can**	**escape**	**;**
覆盖	和	糕点	那	有	一个	很少	缝隙	在	这	中心	所以	蒸汽	能	逃脱	;

[siːl] ['edʒɪz] .

seal	**edges**	**.**
海豹	边缘	.

用中间开几个小口的酥皮盖住，以便蒸汽逸出；封好边缘。

[beɪk] [æt; ət] 425° [ef] . ([hɒt]['ʌv(ə)n]) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ,

Bake	**at**	**425°**	**F**	**.**	**(**	**hot**	**oven**	**)**	**40**	**to**	**50**	**minutes**	**,**
烤	在	425°	F	.	(	热的	烤箱	)	-	到	-	分钟	,

在华氏425度（高温烤箱）下烘烤40至50分钟。

[ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)][ænd; ənd] [krʌst] [ɪz] [wel] - [braʊn] .

or	**until**	**apples**	**are**	**tender**	**and**	**crust**	**is**	**well**	**-**	**browned**	**.**
或者	直到	苹果	是	投标	和	地壳	是	出色地	-	棕色	.

或者直到苹果变软，果皮呈深褐色。

[frentʃ] ['æp(ə)l][paɪ] .

French	**apple**	**pie**	**.**
法语	苹果	馅饼	.

法式苹果派。

[mɪks][wʌn][kʌp] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] [wɪð] [ðə; ði] ['æplz] [ænd; ənd] [rɪ'djuːs] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] ½ [kʌp] .

Mix	**1**	**cup**	**seedless**	**raisins**	**with**	**the**	**apples**	**and**	**reduce**	**the**	**sugar**	**to**	**½**	**cup**	**.**
混合	1	杯子	无籽	葡萄干	和	这	苹果	和	减少	这	糖	到	½	杯子	.

将 1 杯无籽葡萄干与苹果混合，并将糖减至 ½ 杯。

[tuː; tə] [frɒst] ,

To	**frost**	**,**
到	霜	,

结霜，

[mɪks] ½ [kʌp] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] [wɪð] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [spred] ['əʊvə(r)][tɒp]

mix	**½**	**cup**	**confectioners**	**'**	**sugar**	**with**	**2**	**teaspoons**	**water**	**and**	**spread**	**over**	**top**
混合	½	杯子	糖果商	-	糖	和	2	茶匙	水	和	传播	超过	顶部

[krʌst] [ɒv; əv] [kuːld] [paɪ] .

crust	**of**	**cooled**	**pie**	**.**
地壳	的	冷却	馅饼	.

将 ½ 杯糖粉与 2 茶匙水混合，然后涂抹在冷却后的馅饼皮上。

['æp(ə)l][ˌtæpi'əʊkə]

Apple	**tapioca**
苹果	木薯

苹果木薯

[ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] - [saɪz] ['æplz]

2	**medium**	**-**	**size**	**apples**
2	中等的	-	尺寸	苹果

2个中等大小的苹果

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]
2 **cups** **water**
2 杯子 水

杯水

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kwɪk] - ['kʊkɪŋ] [ˌtæpi'əʊkə]
2 **tablespoons** **quick** **-** **cooking** **tapioca**
2 汤匙 快的 - 烹饪 木薯

2汤匙速溶木薯粉

['nʌtmeg] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]
Nutmeg **,** **if** **desired**
肉豆蔻 , 如果 想要的

如果需要，可以加些肉豆蔻。

[peə(r)][ænd; ənd] [slaɪs] ['æplz] .
Pare **and** **slice** **apples** **.**
削减 和 片 苹果 .

将苹果削皮切片。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ; [pʊt]['əʊvə(r)] [hiːt] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl]['ʃʊgə(r)]
Add **sugar** **and** **salt** **to** **the** **water** **;** **put** **over** **heat** **and** **stir** **until** **sugar**
添加 糖 和 盐 到 这 水 ; 放 超过 热 和 搅拌 直到 糖
[ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
is **dissolved** **.**
是 溶解 .

将糖和盐加入水中；加热并搅拌至糖溶解。

[ˌeɪ diː 'diː] ['æplz] [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðə; ði][pæn] .
Add **apples** **and** **cover** **the** **pan** **.**
添加 苹果 和 覆盖 这 平底锅 .

加入苹果，盖上锅盖。

[kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)][dʒʌst]['tendə(r)] — [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Cook **slowly** **until** **apples** **are** **just** **tender** **—** **about** **15** **minutes** **.**
厨师 缓慢地 直到 苹果 是 只是 投标 — 关于 - 分钟 .

慢火煮至苹果变软——大约15分钟。

['keəfəli] [stɜː(r)][ɪn][ˌtæpi'əʊkə] , [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl][ˌtæpi'əʊkə][ɪz]
Carefully **stir** **in** **tapioca** **,** **and** **continue** **cooking** **a** **few** **minutes** **until** **tapioca** **is**
小心 搅拌 在 木薯 , 和 继续 烹饪 一个 很少 分钟 直到 木薯 是
[træns'pærənt] .
transparent **.**
透明的 .

小心地拌入木薯粉，继续煮几分钟，直到木薯粉变得透明。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [pleɪn] [ɔː(r)] [wɪpt] [kriːm] .
Sprinkle **with** **nutmeg** **and** **serve** **with** **plain** **or** **whipped** **cream** **.**
撒 和 肉豆蔻 和 服务 和 清楚的 或者 鞭打 奶油 .

撒上肉豆蔻粉，佐以原味奶油或鲜奶油食用。

[red] ['æp(ə)l][ˌtæpi'əʊkə] .
Red **apple** **tapioca** **.**
红色的 苹果 木薯 .

红苹果西米露。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] [red] ['sɪnəmən] ['kændɪz] [tuː; tə]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] [bɪ'fɔː(r)]
Add **¼** **cup** **red** **cinnamon** **candies** **to** **water** **and** **stir** **until** **dissolved** **before**
添加 ¼ 杯子 红色的 肉桂 糖果 到 水 和 搅拌 直到 溶解 前
['ædɪŋ] ['æplz] .
adding **apples** **.**
添加 苹果 .

在加入苹果之前，先将 1/4 杯红色肉桂糖加入水中搅拌至溶解。

[əˈmɪt] [ˈnʌtmeg] .

Omit	**nutmeg**	**.**
忽略	肉豆蔻	.

省略肉豆蔻。

[fɔː(r)] [sˈɜːvɪŋz] . -

Four	**servings**	**.**	**15**
四	份量	.	-

四人份。15

[ˈæp(ə)l] [ˈkʌstəd]

Apple	**custard**
苹果	蛋奶冻

苹果蛋奶冻

[wʌn] [kʌp] [dɪˈzɜːt] [ˈæp(ə)l][ˈslaɪsɪz] ([piː] . -) [ɔː(r)] [kænd] [ˈæp(ə)l][ˈslaɪsɪz] , [dreɪnd]

1	**cup**	**dessert**	**apple**	**slices**	**(**	**p**	**.**	**13**	**)**	**or**	**canned**	**apple**	**slices**	**,**	**drained**
1	杯子	甜点	苹果	切片	(	p	.	-	)	或者	罐装	苹果	切片	,	排水

杯鲜切苹果片（第 13 页）或罐装苹果片，沥干水分

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊgə(r)]

3	**tablespoons**	**sugar**
3	汤匙	糖

3汤匙糖

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [ˈbiːt(ə)n]

2	**eggs**	**,**	**beaten**
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

1½ [kʌps] [hɒt] [mɪlk]

1½	**cups**	**hot**	**milk**
1½	杯子	热的	牛奶

1.5 杯热牛奶

[ˈnʌtmeg]

Nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[əˈreɪndʒ] [ˈæplz] [ɪn] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][fɔː(r)] [ˈkʌstəd] [kʌps] .

Arrange	**apples**	**in**	**bottom**	**of**	**four**	**custard**	**cups**	**.**
安排	苹果	在	底部	的	四	蛋奶冻	杯子	.

将苹果摆放在四个蛋奶酥杯的底部。

[kəmˈbaɪn] [ˈʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [egz] .

Combine	**sugar**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**eggs**	**.**
结合	糖	,	盐	,	和	鸡蛋	.

将糖、盐和鸡蛋混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪlk] [ˈsləʊli] .

Add	**milk**	**slowly**	**.**
添加	牛奶	缓慢地	.

慢慢加入牛奶。

[pɔː(r)][ˈəʊvə(r)] [ˈæplz] , [ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ˈnʌtmeg] .

Pour	**over**	**apples**	**,**	**sprinkle**	**with**	**nutmeg**	**.**
倒	超过	苹果	,	撒	和	肉豆蔻	.

将酱汁淋在苹果上，撒上肉豆蔻粉。

[set] [kʌps] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .

Set	**cups**	**in**	**a**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**.**
放	杯子	在	一个	平底锅	的	热的	水	.

将杯子放入装有热水的锅中。

[beɪk] [æt; ət] 325° [ef] . ([sləʊ] ['ʌv(ə)n]) [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['kʌstəd] [ɪz] [set] — - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**325°**	**F**	**.**	**(**	**slow**	**oven**	**)**	**until**	**the**	**custard**	**is**	**set**	**—**	**30**	**to**	**40**	**minutes**	**.**
烤	在	325°	F	.	(	慢的	烤箱	)	直到	这	蛋奶冻	是	放	—	-	到	-	分钟	.

在 325°F（慢速烤箱）下烘烤，直到蛋奶糊凝固——30 至 40 分钟。

[fɔː(r)] [sˈɜːvɪŋz] .

Four	**servings**	**.**
四	份量	.

四人份。

['æpəlˌsɔːs] [pʌf]

Applesauce	**puff**
苹果酱	噗

苹果酱泡芙

[fɔːr] ['slaɪsɪz] [bred] [ɔː(r)] [pleɪn] [keɪk]

4	**slices**	**bread**	**or**	**plain**	**cake**
4	切片	面包	或者	清楚的	蛋糕

4片面包或原味蛋糕

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒəˈriːn]

2	**tablespoons**	**butter**	**or**	**margarine**
2	汤匙	黄油	或者	人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

1½ [kʌps] ['æpəlˌsɔːs]

1½	**cups**	**applesauce**
1½	杯子	苹果酱

1.5 杯苹果酱

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

⅓ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

⅓	**cup**	**brown**	**sugar**
⅓	杯子	棕色的	糖

三分之一杯红糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[spred] [bred] [ɔː(r)] [keɪk] ['slaɪsɪz] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒəˈriːn] ,

Spread	**bread**	**or**	**cake**	**slices**	**with**	**butter**	**or**	**margarine**	**,**
传播	面包	或者	蛋糕	切片	和	黄油	或者	人造黄油	,

在面包片或蛋糕片上涂抹黄油或人造黄油，

[ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

and	**arrange**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**greased**	**baking**	**dish**	**.**
和	安排	在	这	底部	的	一个	涂油	烘烤	盘子	.

将它们铺在抹了油的烤盘底部。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['æpəlˌsɔːs] ; ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [hɑːf][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] .

Cover	**with**	**applesauce**	**;**	**sprinkle**	**with**	**cinnamon**	**and**	**about**	**half**	**the**	**sugar**	**.**
覆盖	和	苹果酱	;	撒	和	肉桂	和	关于	一半	这	糖	.

盖上苹果酱；撒上肉桂粉和大约一半的糖。

[biːt] [tə'geðə(r)] [eg] , [mɪlk] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [rest] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

Beat	**together**	**egg**	**,**	**milk**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**rest**	**of**	**sugar**	**.**
打	一起	蛋	,	牛奶	,	盐	,	和	休息	的	糖	.

将鸡蛋、牛奶、盐和剩余的糖搅拌均匀。

[ə'mɪt] ['ʃʊgə(r)][ɪn] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [ɪf] [keɪk] [ɪz] [juːst] .

Omit	**sugar**	**in**	**this**	**mixture**	**if**	**cake**	**is**	**used**	**.**
忽略	糖	在	这	混合物	如果	蛋糕	是	用过的	.

如果使用蛋糕，则无需在混合物中加入糖。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)]['mɪkstʃə(r)][ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Pour	**over**	**mixture**	**in**	**baking**	**dish**	**.**
倒	超过	混合物	在	烘烤	盘子	.

将混合物倒入烤盘中。

[set] [ɪn][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Set	**in**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**and**	**bake**	**at**	**350°**	**F**	**.**	**(**	**moderate**	**oven**	**)**	**about**	**40**	**minutes**	**.**
放	在	平底锅	的	热的	水	和	烤	在	350°	F	.	(	缓和	烤箱	)	关于	-	分钟	.

放入装有热水的平底锅中，以 350°F（中等温度）烘烤约 40 分钟。

[fɔː(r)] [sˈɜːvɪŋz] .

Four	**servings**	**.**
四	份量	.

四人份。

['frəʊz(ə)n] ['æpəlˌsɔːs] [kriːm]

Frozen	**applesauce**	**cream**
冷冻	苹果酱	奶油

冷冻苹果酱奶油

[wʌn] [kʌp] ['æpəlˌsɔːs]

1	**cup**	**applesauce**
1	杯子	苹果酱

杯苹果酱

[wʌn] [kʌp] [θɪn] [kriːm]

1	**cup**	**thin**	**cream**
1	杯子	薄的	奶油

杯稀奶油

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]

¼	**cup**	**lemon**	**juice**
¼	杯子	柠檬	汁

¼ 杯柠檬汁

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .

Combine	**ingredients**	**,**	**stirring**	**until**	**sugar**	**is**	**dissolved**	**.**
结合	原料	,	搅拌	直到	糖	是	溶解	.

将所有材料混合，搅拌至糖溶解。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [æt; ət][ðə; ðiː][k'əʊldəst][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['temprətʃə(r)] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .

Pour	**into**	**freezing**	**tray**	**and**	**freeze**	**at**	**the**	**coldest**	**refrigerator**	**temperature**	**until**	**firm**	**.**
倒	进入	冷冻	托盘	和	冻结	在	这	最冷	冰箱	温度	直到	公司	.

倒入冷冻托盘，在冰箱最低温度下冷冻至凝固。

[tɜːn] ['ɪntuː] [tʃɪld] [bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] [smuːð] .

Turn	**into**	**chilled**	**bowl**	**and**	**beat**	**smooth**	**.**
转动	进入	冷藏	碗	和	打	光滑的	.

倒入冰镇过的碗中，搅拌至顺滑。

[rɪ'tɜːn] ['kwɪkli] [tuː; tə] [treɪ] ; [friːz] .

Return	**quickly**	**to**	**tray**	**;**	**freeze**	**.**
返回	迅速地	到	托盘	;	冻结	.

迅速放回托盘；冷冻。

[fɔː(r)] [s'ɜːvɪŋz] . -

Four	**servings**	**.**	**16**
四	份量	.	-

四人份。16

['æpəlˌsɔːs] [bə'veərɪən] [kriːm]

Applesauce	**Bavarian**	**cream**
苹果酱	巴伐利亚	奶油

苹果酱巴伐利亚奶油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['dʒelətɪn]

1	**tablespoon**	**gelatin**
1	汤匙	明胶

1汤匙明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

¾ [kʌp] ['æpəlˌsɔːs]

¾	**cup**	**applesauce**
¾	杯子	苹果酱

¾ 杯苹果酱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]

½	**teaspoon**	**grated**	**lemon**	**rind**
½	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

½茶匙磨碎的柠檬皮

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

¼ ['tiːspuːn] [iːtʃ] ['sɪnəmən] , ['dʒɪndʒə(r)] , ['nʌtmeg]

¼	teaspoon	each	cinnamon	,	ginger	,	nutmeg
¼	茶匙	每个	肉桂	,	姜	,	肉豆蔻

肉桂、生姜、肉豆蔻各1/4茶匙

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] [eg] [waɪt]

1	egg	white
1	蛋	白色的

1个蛋清

½ [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]

½	cup	heavy	cream	,	whipped
½	杯子	重的	奶油	,	鞭打

半杯浓奶油，打发

½ [kʌp] [krʌʃt] ['dʒɪndʒə(r)][snæps]

½	cup	crushed	ginger	snaps
½	杯子	碎	姜	快照

半杯碎姜饼

['sprɪŋk(ə)l]['dʒelətɪn][ɒn]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][səʊk][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] .

Sprinkle	gelatin	on	water	and	soak	for	a	few	minutes	.
撒	明胶	在	水	和	浸泡	为了	一个	很少	分钟	.

将明胶撒在水中浸泡几分钟。

[hiːt] ['æpəlˌsɔːs] , ['lemən][dʒuːs] , [ænd; ənd]['lemən][raɪnd] [wɪð] [hɑːf][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] .

Heat	applesauce	,	lemon	juice	,	and	lemon	rind	with	half	the	sugar	.
热	苹果酱	,	柠檬	汁	,	和	柠檬	果皮	和	一半	这	糖	.

将苹果酱、柠檬汁、柠檬皮和一半的糖一起加热。

[dɪ'zɒlv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɒt] ['æpəlˌsɔːs] .

Dissolve	gelatin	in	hot	applesauce	.
溶解	明胶	在	热的	苹果酱	.

将明胶溶解在热苹果酱中。

[ˌeɪ diː 'diː][s'paɪsɪz] .

Add	spices	.
添加	香料	.

加入香料。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːtli] [set] .

Chill	until	partly	set	.
寒意	直到	部分	放	.

冷藏至部分凝固。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][tuː; tə] [eg] [waɪt] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] .

Add	salt	to	egg	white	and	beat	until	stiff	.
添加	盐	到	蛋	白色的	和	打	直到	僵硬的	.

在蛋清中加入盐，打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː][rest][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ['sləʊli] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] ['glɒsi] .

Add	rest	of	sugar	slowly	,	beating	until	glossy	.
添加	休息	的	糖	缓慢地	,	殴打	直到	光滑	.

慢慢加入剩余的糖，搅拌至光滑有光泽。

[fəʊld] [eg] [waɪt] ['mɪkstʃə(r)] , [kriːm] , [ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði] [krʌmz] ['ɪntuː]['dʒelətɪn]['mɪkstʃə(r)] .

Fold	egg	white	mixture	,	cream	,	and	half	of	the	crumbs	into	gelatin	mixture	.
折叠	蛋	白色的	混合物	,	奶油	,	和	一半	的	这	面包屑	进入	明胶	混合物	.

将蛋白混合物、奶油和一半的面包屑拌入明胶混合物中。

[pɔː(r)]['ɪntuː][məʊld] .
Pour **into** **mold** **.**
倒 进入 模具 .

倒入模具。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːm] .
Chill **until** **firm** **.**
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [rest][ɒv; əv][ðə; ði] [krʌmz] .
Before **serving** **,** **sprinkle** **with** **rest** **of** **the** **crumbs** **.**
前 服务 , 撒 和 休息 的 这 面包屑 .

上菜前，撒上剩余的面包屑。

[fɔː(r)] ['sɜːvɪŋz] .
Four **servings** **.**
四 份量 .

四人份。

['æpəlˌsɔːs] ['dʒelətɪn] [dɪ'zɜːt]
Applesauce **gelatin** **dessert**
苹果酱 明胶 甜点

苹果酱果冻甜点

[θriː][kʌps] ['æpəlˌsɔːs]
3 **cups** **applesauce**
3 杯子 苹果酱

3杯苹果酱

½ [kʌp] ([wʌn][bɒks]) ['dʒelətɪn] [dɪ'zɜːt] ['paʊdə(r)] (['eni] [fruːt]['fleɪvə(r)])
½ **cup** **(** **1** **box** **)** **gelatin** **dessert** **powder** **(** **any** **fruit** **flavor** **)**
½ 杯子 (1 盒子) 明胶 甜点 粉末 (任何 水果 味道)

½ 杯（1 盒）吉利丁甜点粉（任何水果口味）

- [smɔːl] [və'nɪlə] ['wefər]
32 **small** **vanilla** **wafers**
- 小的 香草 晶圆

32块小香草威化饼干

½ [kʌp] ['hevi] [kriːm]
½ **cup** **heavy** **cream**
½ 杯子 重的 奶油

半杯浓奶油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 **tablespoon** **sugar**
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[hiːt] ['æpəlˌsɔːs] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
Heat **applesauce** **slowly** **,** **stirring** **frequently** **.**
热 苹果酱 缓慢地 , 搅拌 频繁地 .

慢慢加热苹果酱，并经常搅拌。

[stɜː(r)] [dɪ'zɜːt] ['paʊdə(r)]['ɪntuː][hɒt] ['æpəlˌsɔːs] ; [stɜː(r)][ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .
Stir **dessert** **powder** **into** **hot** **applesauce** **;** **stir** **until** **dissolved** **.**
搅拌 甜点 粉末 进入 热的 苹果酱 ; 搅拌 直到 溶解 .

将甜点粉倒入热苹果酱中；搅拌至完全溶解。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːtli] [set] .
Chill **until** **partly** **set** **.**
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[pleɪs] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['wefər] [ɪn] ['bɒtəm] [ɒv; əv][eit] - [ɪntʃ] [skweə(r)][pæn] .

Place	**a**	**layer**	**of**	**wafers**	**in**	**bottom**	**of**	**8**	**-**	**inch**	**square**	**pan**	**.**
地方	一个	层	的	晶圆	在	底部	的	8	-	英寸	正方形	平底锅	.

在 8 英寸方形烤盘底部铺一层威化饼。

[pɔː(r)][ɪn] ['æpəlˌsɔːs] ['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['wefər] .

Pour	**in**	**applesauce**	**mixture**	**,**	**and**	**cover**	**with**	**another**	**layer**	**of**	**wafers**	**.**
倒	在	苹果酱	混合物	,	和	覆盖	和	其他	层	的	晶圆	.

倒入苹果酱混合物，再盖上一层薄饼。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

苹果的诱人之处 [1951](Apples in Appealing Ways [1951])
第2/2页

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .
Chill **until** **firm** **.**
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[tɒp] [wɪð] ['swiːtnd] [wɪpt] [kriːm] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Top **with** **sweetened** **whipped** **cream** **just** **before** **serving** **.**
顶部 和 加糖 鞭打 奶油 只是 前 服务 .

上菜前淋上加糖的鲜奶油。

[naɪn] [s'ɜːvɪŋz] . -
Nine **servings** **.** **17**
九 份量 . -

九份。17

['æpəlˌsɔːs] ['ʃɪfɒn] [paɪ]
Applesauce **chiffon** **pie**
苹果酱 薄纱 馅饼

苹果酱雪纺派

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['dʒelətɪn]
1 **tablespoon** **gelatin**
1 汤匙 明胶

1汤匙明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
¼ **cup** **cold** **water**
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
3 **eggs** **,** **separated**
3 鸡蛋 , 分开

3个鸡蛋，分开

1½ [kʌps] ['æpəlˌsɔːs]
1½ **cups** **applesauce**
1½ 杯子 苹果酱

1.5 杯苹果酱

⅛ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
⅛ **teaspoon** **ginger**
⅛ 茶匙 姜

⅛茶匙姜

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¼ **teaspoon** **cinnamon**
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
½ **teaspoon** **grated** **lemon** **rind**
½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

½茶匙磨碎的柠檬皮

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[naɪn] - [ɪntʃ] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] , [ɔː(r)] ['greɪəm] ['krækə(r)] [ʃel]
9 **-** **inch** **baked** **pastry** **shell** **,** **or** **graham** **cracker** **shell**
9 - 英寸 烘焙 糕点 壳 , 或者 格雷厄姆 饼干 壳

9英寸烤酥皮派皮，或全麦饼干派皮

['nʌtmeg] [ɪf] [dɪ'zaɪəd]
Nutmeg **if** **desired**
肉豆蔻 如果 想要的

如果需要，可以加些肉豆蔻。

['sprɪŋk(ə)l] ['dʒelətɪn] [ɒn] ['wɔːtə(r)] ; [səʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
Sprinkle **gelatin** **on** **water** **;** **soak** **a** **few** **minutes** **.**
撒 明胶 在 水 ; 浸泡 一个 很少 分钟 .

将明胶撒在水中；浸泡几分钟。

[biːt] [eg] [jəʊk] ['slaɪtli] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['æpəlˌsɔːs] , ['dʒɪndʒə(r)] , ['sɪnəmən] , [mɪlk] ,
Beat **egg** **yolks** **slightly** **,** **and** **add** **the** **applesauce** **,** **ginger** **,** **cinnamon** **,** **milk** **,**
打 蛋 蛋黄 轻微地 , 和 添加 这 苹果酱 , 姜 , 肉桂 , 牛奶 ,
['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [raɪnd] ,
lemon **juice** **and** **rind** **,**
柠檬 汁 和 果皮 ,

将蛋黄稍微打散，加入苹果酱、姜末、肉桂粉、牛奶、柠檬汁和柠檬皮屑。

[ænd; ənd] [hɑːf] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] .
and **half** **the** **sugar** **.**
和 一半 这 糖 .

糖的量也减少了一半。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Cook **over** **boiling** **water** **,** **stirring** **constantly** **,** **20** **to** **25** **minutes** **.**
厨师 超过 沸腾 水 , 搅拌 不断地 , - 到 - 分钟 .

隔水煮，不断搅拌，煮20至25分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['dʒelətɪn] [tuː; tə] [ðə; ði] [hɒt] ['mɪkstʃə(r)] ; [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .
Add **gelatin** **to** **the** **hot** **mixture** **;** **stir** **until** **dissolved** **.**
添加 明胶 到 这 热的 混合物 ; 搅拌 直到 溶解 .

将明胶加入热混合物中；搅拌至溶解。

[kuːl] [ʌn'tɪl] [θɪk] [bʌt; bət] [nɒt] [set] .
Cool **until** **thick** **but** **not** **set** **.**
凉爽的 直到 厚的 但 不是 放 .

冷却至浓稠但未凝固。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt][tuː; tə] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [stɪf] .

Add	**salt**	**to**	**egg**	**whites**	**and**	**beat**	**until**	**stiff**	**.**
添加	盐	到	蛋	白人	和	打	直到	僵硬的	.

在蛋白中加入盐，打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [rest] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ['sləʊli] , ['biːtɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Add	**rest**	**of**	**sugar**	**slowly**	**,**	**beating**	**constantly**	**.**
添加	休息	的	糖	缓慢地	,	殴打	不断地	.

慢慢加入剩余的糖，同时不停搅拌。

[blend] [wɪð] [ðə; ði] ['θɪkənd] ['dʒelətɪn]['mɪkstʃə(r)] .

Blend	**with**	**the**	**thickened**	**gelatin**	**mixture**	**.**
混合	和	这	增稠	明胶	混合物	.

与浓稠的明胶混合物混合。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [ʃel] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['nʌtmeg] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Pour	**into**	**the**	**shell**	**and**	**sprinkle**	**with**	**nutmeg**	**,**	**if**	**desired**	**.**
倒	进入	这	壳	和	撒	和	肉豆蔻	, 如果		想要的	.

倒入壳中，如果喜欢，可以撒上肉豆蔻粉。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] .

Chill	**until**	**firm**	**.**
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

['æpəlˌsɔːs]

Applesauce
苹果酱

苹果酱

[wɒʃ] , ['kwɔːtə(r)] , [ænd; ənd][kɔː(r)] ['æplz] .

Wash	**,**	**quarter**	**,**	**and**	**core**	**apples**	**.**
洗	,	四分之一	,	和	核	苹果	.

将苹果洗净、切成四瓣并去核。

[kʊk] [ʌnˈtɪl] [sɒft] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd] [pæn] .

Cook	**until**	**soft**	**with**	**a**	**small**	**amount**	**of**	**water**	**in**	**a**	**covered**	**pan**	**.**
厨师	直到	柔软的	和	一个	小的	数量	的	水	在	一个	涵盖	平底锅	.

加少量水，盖上锅盖煮至软烂。

[pʊt] ['æplz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔː(r)] [fuːd] [pres] .

Put	**apples**	**through**	**a**	**sieve**	**or**	**food**	**press**	**.**
放	苹果	通过	一个	筛	或者	食物	按	.

将苹果过筛或用食物压榨机压碎。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] ['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] [waɪl] [stɪl] [hɒt] .

Add	**a**	**few**	**grains**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**sweeten**	**to**	**taste**	**while**	**still**	**hot**	**.**
添加	一个	很少	谷物	的	盐	,	和	甜味	到	品尝	尽管	仍然	热的	.

趁热加入少许盐，并根据口味加糖。

[kwɪk] ['æpəlˌsɔːs] .

Quick	**applesauce**	**.**
快的	苹果酱	.

速成苹果酱。

[peə(r)] ['kwɔːtəd] [ænd; ənd] [kɔːd] ['æplz] .

Pare	**quartered**	**and**	**cored**	**apples**	**.**
削减	四分	和	核心	苹果	.

将切成四瓣并去核的苹果削皮。

[kʊk] [æz; əz] [əˈbʌv] .

Cook	**as**	**above**	**.**
厨师	作为	多于	.

按上述方法烹制。

[wen] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] , [krʌʃ] ['piːsɪz] [wɪð] [ə; eɪ][pə'teɪtəʊ]['mæʃə(r)][ɔː(r)][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [smuːð]

When	apples	are	tender	,	crush	pieces	with	a	potato	masher	or	stir	until	smooth
什么时候	苹果	是	投标	,	压碎	件	和	一个	土豆	捣碎器	或者	搅拌	直到	光滑的

.

:

.

苹果变软后，用土豆泥压碎器压碎或搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['swiːtn] [æz; əz] [ə'bʌv] .

Add	salt	and	sweeten	as	above	.
添加	盐	和	甜味	作为	多于	.

按上述方法加盐和糖。

[fɔː(r); fə(r)][və'raɪəti] .

For	variety	.
为了	种类	.

为了多样化。

['swiːtn] [ðə; ði] [sɔːs] [wɪð] [braʊn] ['ʃʊgə(r)][ɔː(r)] ['hʌni] .

Sweeten	the	sauce	with	brown	sugar	or	honey	.
甜味剂	这	酱	和	棕色的	糖	或者	蜂蜜	.

用红糖或蜂蜜给酱汁调味。

[ɔː(r)] ,

Or	,
或者	,

或者，

[kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] [həʊl] [kləʊvz] [ɔː(r)][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [stɪk] ['sɪnəmən] [ɔː(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['reɪzɪnz] [wɪð]

cook	a	few	whole	cloves	or	a	piece	of	stick	cinnamon	or	a	few	raisins	with
厨师	一个	很少	所有的	丁香	或者	一个	片	的	戳	肉桂	或者	一个	很少	葡萄干	和

[ðə; ði] ['æplz] .

the	apples	.
这	苹果	.

将几粒丁香、一小段肉桂棒或几颗葡萄干与苹果一起煮。

[rɪ'muːv] ['sɪnəmən] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Remove	cinnamon	before	serving	.
消除	肉桂	前	服务	.

食用前取出肉桂粉。

[ɪf] [ðə; ði] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [maɪld] , [kʊk] [wʌn][tuː; tə][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs] [wɪð]

If	the	apples	are	very	mild	,	cook	1	to	2	teaspoons	of	lemon	juice	with
如果	这	苹果	是	非常	温和的	,	厨师	1	到	2	茶匙	的	柠檬	汁	和

[ðem; ðəm] . -

them	.	18
他们	.	-

如果苹果味道很淡，可以在煮的时候加入1到2茶匙柠檬汁。18

['æp(ə)l][dʒuːs] [keɪk]

Apple	juice	cake
苹果	汁	蛋糕

苹果汁蛋糕

½ [kʌp][fæt]

½	cup	fat
½	杯子	胖的

半杯脂肪

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

½	teaspoon	vanilla
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	cups	sifted	cake	flour
2	杯子	筛过的	蛋糕	面粉

2杯过筛蛋糕粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	teaspoon	baking	powder
1	茶匙	烘烤	粉末

1茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]

½	teaspoon	soda
½	茶匙	苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

½	teaspoon	cinnamon
½	茶匙	肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] [kləʊvz]

¼	teaspoon	cloves
¼	茶匙	丁香

¼茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

½	teaspoon	nutmeg
½	茶匙	肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

¾ [kʌp] ['æp(ə)l] [dʒuːs]

¾	cup	apple	juice
¾	杯子	苹果	汁

¾ 杯苹果汁

[kriːm] [fæt] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

Cream	fat	,	vanilla	,	and	sugar	together	until	light	and	fluffy	.
奶油	胖的	,	香草	,	和	糖	一起	直到	光	和	蓬松的	.

将油脂、香草精和糖一起搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['biːtɪŋ] [iːtʃ] [wʌn] [ɪn] [wel] .

Add	the	eggs	one	at	a	time	,	beating	each	one	in	well	.
添加	这	鸡蛋	一	在	一个	时间	,	殴打	每个	一	在	出色地	.

将鸡蛋一个一个地加入，每个鸡蛋都要充分搅拌均匀。

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə] , [sɔːlt] , ['sɪnəmən] , [kləʊvz] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .

Sift	together	flour	,	baking	powder	,	soda	,	salt	,	cinnamon	,	cloves	,	and	nutmeg	.
筛	一起	面粉	,	烘烤	粉末	,	苏打	,	盐	,	肉桂	,	丁香	,	和	肉豆蔻	.

将面粉、泡打粉、小苏打、盐、肉桂、丁香和肉豆蔻一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)][ɪn] [θriː] ['pɔːʃənz] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] ['æp(ə)l][dʒuːs][ɪn] [tuː]

Add	**to**	**creamed**	**mixture**	**in**	**three**	**portions**	**alternately**	**with**	**apple**	**juice**	**in**	**two**
添加	到	奶油	混合物	在	三	部分	交替	和	苹果	汁	在	二

['pɔːʃənz] .

portions	**.**
部分	.

分三次将苹果汁加入奶油混合物中，分两次交替加入苹果汁。

[tɜːn] ['bætə(r)]['ɪntuː] [tuː] [griːzd] [eit] - [ɪntʃ] [raʊnd] ['leɪə(r)][pænz] .

Turn	**batter**	**into**	**two**	**greased**	**8**	**-**	**inch**	**round**	**layer**	**pans**	**.**
转动	连击	进入	二	涂油	8	-	英寸	圆形的	层	平底锅	.

将面糊倒入两个抹了油的 8 英寸圆形分层烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] 375° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**375°**	**F**	**.**	**(**	**moderate**	**oven**	**)**	**25**	**to**	**30**	**minutes**	**.**
烤	在	375°	F	.	(	缓和	烤箱	)	-	到	-	分钟	.

在 375°F（中等温度）下烘烤 25 至 30 分钟。

[ˌveəri'eɪʃ(ə)n] .

Variation	**.**
变化	.

变化。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['reɪzɪnz][tuː; tə][ðə; ði]['bætə(r)] .

Add	**1**	**cup**	**of**	**raisins**	**to**	**the**	**batter**	**.**
添加	1	杯子	的	葡萄干	到	这	连击	.

在面糊中加入1杯葡萄干。

['flʌfi] ['æp(ə)l][dʒuːs] ['frɒstɪŋ]

Fluffy	**apple**	**juice**	**frosting**
蓬松的	苹果	汁	糖霜

蓬松的苹果汁糖霜

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

½ [kʌp]['æp(ə)l][dʒuːs]

½	**cup**	**apple**	**juice**
½	杯子	苹果	汁

半杯苹果汁

[pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]

Pinch	**of**	**salt**
捏	的	盐

少许盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]

2	**egg**	**whites**	**,**	**stiffly**	**beaten**
2	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[mɪks]['ʃʊgə(r)] , ['æp(ə)l][dʒuːs] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] .

Mix	**sugar**	**,**	**apple**	**juice**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**lemon**	**juice**	**.**
混合	糖	,	苹果	汁	,	盐	,	和	柠檬	汁	.

将糖、苹果汁、盐和柠檬汁混合。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [fɔ:mz] [ə; eɪ] [spft] [bɔ:l] (234° [tu:; tə] 240° [ef] .) [wen] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'ti:]

Cook	until	the	sirup	forms	a	soft	ball	(	234°	to	240°	F	.	)	when	a	little	of	it
厨师	直到	这	糖浆	表格	一个	柔软的	球	(	234°	到	240°	F	.	)	什么时候	一个	小的	的	它

[ɪz] [drɒpt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['veri] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] .

is	dropped	into	a	cup	of	very	cold	water	.
是	掉落	进入	一个	杯子	的	非常	寒冷的	水	.

熬煮至糖浆滴入一杯冰水中能形成软球（温度为 234° 至 240° F）。

[pɔ:(r)] ['veri] ['sləʊli] ['əʊvə(r)] ['stɪfli] ['bi:t(ə)n] [eg] ['waɪts] , ['bi:tɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Pour	very	slowly	over	stiffly	beaten	egg	whites	,	beating	constantly	.
倒	非常	缓慢地	超过	僵硬地	被打败	蛋	白人	,	殴打	不断地	.

将混合物缓慢地倒入打发至硬性发泡的蛋白中，同时不断搅拌。

[kən'tɪnju:] ['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [stændz] [ɪn] [spft] [pi:ks] .

Continue	beating	until	mixture	stands	in	soft	peaks	.
继续	殴打	直到	混合物	站立	在	柔软的	高峰	.

继续搅拌至混合物形成柔软的尖峰。

[spred] [bɪ'twi:n] ['leɪəz] [ænd; ənd] ['əʊvə(r)] [tɒp] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [keɪk] .

Spread	between	layers	and	over	top	and	sides	of	cake	.
传播	之间	层	和	超过	顶部	和	侧面	的	蛋糕	.

涂抹在蛋糕层之间、顶部和侧面。

[ˌverɪ'eʃən] .

Variations	.
变体	.

变体。

[wen] ['frɒstɪŋ] [ɪz] ['redi] [tu:; tə] [spred] , [stɜ:(r)] [ɪn] ½ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz] [ɔ:(r)] ['heɪzlnʌts] ,

When	frosting	is	ready	to	spread	,	stir	in	½	cup	chopped	pecans	or	hazelnuts	,
什么时候	糖霜	是	准备好	到	传播	,	搅拌	在	½	杯子	切碎	山核桃	或者	榛子	,

[ɔ:(r)] ['ʃredɪd] ['ɑ:məndz] .

or	shredded	almonds	.
或者	碎	杏仁	.

当糖霜可以涂抹时，拌入 ½ 杯切碎的山核桃或榛子，或杏仁丝。

[fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] [mɔ:(r)] ['festɪv] [keɪk] ,

For	a	more	festive	cake	,
为了	一个	更多的	节日	蛋糕	,

为了制作一款更具节日气氛的蛋糕，

['sprɪŋk(ə)l] ¼ [kʌp] [pɪŋk] - ['tɪntɪd] ['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] ['ɑ:ftə(r)] ['frɒstɪŋ] [ɪz] [spred] .

sprinkle	¼	cup	pink	-	tinted	shredded	coconut	over	the	top	after	frosting	is	spread	.
撒	¼	杯子	粉色的	-	有色	碎	椰子	超过	这	顶部	后	糖霜	是	传播	.

-

19

-

抹好糖霜后，撒上1/4杯粉红色椰丝。19

['æp(ə)l] [snæks]

APPLE	SNACKS
苹果	零食

苹果零食

[æz; əz] [ə; eɪ] [snæk] , [ɔ:(r)] [ə; eɪ] ['fru:ti] ['æpɪtaɪzə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [ti:] , [ju:z] ['æp(ə)l] ['slaɪsɪz] [spred] [wɪð] [ə; eɪ]

As	a	snack	,	or	a	fruity	appetizer	for	tea	,	use	apple	slices	spread	with	a
作为	一个	小吃	,	或者	一个	果香	开胃菜	为了	茶	,	使用	苹果	切片	传播	和	一个

['tɒpɪŋ] .

topping	.
配料	.

苹果片可以作为零食，或者作为下午茶的水果开胃菜，上面可以抹上酱料。

- [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['sʌmtaɪmz] [kɔːld] , [ɪ'speʃəli] [wen] [ə; eɪ]['sekənd]['æp(ə)l][slaɪs][ɪz]
Applewiches they are sometimes called , especially when a second apple slice is
- 他们 是 有时 称为 , 尤其 什么时候 一个 第二 苹果 片 是
[pleɪst] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['tɒpɪŋ] .
placed over the topping .
放置 超过 这 配料 .

它们有时被称为苹果三明治，尤其是在上面放上第二片苹果的时候。

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][ðə; ði]['slaɪsɪz] , [kɔː(r)][ðə; ði]['æp(ə)l][ænd; ənd][kʌt] [θɪk] [raʊndz] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði]
To prepare the slices , core the apple and cut thick rounds , leaving the
到 准备 这 切片 , 核 这 苹果 和 切 厚的 回合 , 离开 这
['kʌləf(ə)l] [piːl] [ɒn] .
colorful peel on .
丰富多彩的 果皮 在 .

要制作苹果片，先将苹果去核，然后切成厚厚的圆片，保留色彩鲜艳的果皮。

['tɔpiŋz] [ɪn'kluːd] —
Toppings include —
配料 包括 —

配料包括——

[sɒft] [ʃɑːp] [tʃiːz] . . . [kriːm] [tʃiːz] [wɪð] ['strɔːbəri] [dʒæm][ɔː(r)] [tʃɒpt] [nʌts] . . .
Soft sharp cheese . . . cream cheese with strawberry jam or chopped nuts . . .
柔软的 锋利的 奶酪 . . . 奶油 奶酪 和 草莓 果酱 或者 切碎 坚果 . . .

软质浓郁的奶酪.....奶油奶酪配草莓酱或碎坚果.....

['piːnʌt] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz] . . . [slaɪst] [hæm] , ['tʃɪkɪn] , [ɔː(r)] ['tɜːki] ,
peanut butter and mayonnaise . . . sliced ham , chicken , or turkey ,
花生 黄油 和 蛋黄酱 . . . 切片 火腿 , 鸡 , 或者 火鸡 ,

花生酱和蛋黄酱.....切片火腿、鸡肉或火鸡肉，

[ɔː(r)]['eni][ɒv; əv] [ðiːz] [miːts] [graʊnd] [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] . -
or any of these meats ground and mixed with mayonnaise . 20
或者 任何 的 这些 肉类 地面 和 混合 和 蛋黄酱 . -

或者将这些肉类绞碎后与蛋黄酱混合。20

['ɪndeks][tuː; tə] ['resəpɪz]
INDEX TO RECIPES
指数 到 食谱

食谱索引

[peɪdʒ]
Page
页

页

['æplz] [ɪn][ðə; ði][meɪn] course6
Apples in the main course6
苹果 在 这 主要的 course6

主菜中的苹果6

[beɪkt] ['eɪkɔːn] [skwɒʃ] [wɪð] apples6
Baked acorn squash with apples6
烘焙 橡子 壁球 和 apples6

烤橡子南瓜配苹果6

['æp(ə)l] fritters6
Apple fritters6
苹果 fritters6

苹果油条6

['æp(ə)l] stuffing7

Apple	**stuffing7**
苹果	stuffing7

苹果馅料7

['æp(ə)l] relish7

Apple	**relish7**
苹果	relish7

苹果酱7

['æplz] [ɪn]['sæləd][ænd; ənd] dressing8

Apples	**in**	**salad**	**and**	**dressing8**
苹果	在	沙拉	和	dressing8

沙拉和沙拉酱中的苹果8

['dʒelid] ['wɔ:ldɔ:f] salad8

Jellied	**Waldorf**	**salad8**
果冻	华德福	salad8

华尔道夫果冻沙拉8

[fru:t] ['sæləd] [wɪð] onion8

Fruit	**salad**	**with**	**onion8**
水果	沙拉	和	onion8

洋葱水果沙拉8

['æp(ə)l] slaw8

Apple	**slaw8**
苹果	slaw8

苹果沙拉8

[meɪn] [dɪʃ] ['sælədz] [wɪð] apple9

Main	**dish**	**salads**	**with**	**apple9**
主要的	盘子	沙拉	和	apple9

主菜沙拉配苹果9

[dɪ'zɜ:t] salad9

Dessert	**salad9**
甜点	salad9

甜点沙拉9

['æp(ə)l][dʒu:s]['sæləd] dressing9

Apple	**juice**	**salad**	**dressing9**
苹果	汁	沙拉	dressing9

苹果汁沙拉酱9

['æplz] [ɪn] bread10

Apples	**in**	**bread10**
苹果	在	bread10

面包里的苹果10

['æpəlˌsɔ:s] [bræn] muffins10

Applesauce	**bran**	**muffins10**
苹果酱	麸	muffins10

苹果酱麸皮松饼10

['æpəlˌsɔ:s] [həʊl] - [wi:t] muffins10

Applesauce	**whole**	**-**	**wheat**	**muffins10**
苹果酱	所有的	-	小麦	muffins10

苹果酱全麦松饼10

['æp(ə)l] griddlecakes10

Apple	**griddlecakes10**
苹果	griddlecakes10

苹果煎饼10

['æplz] [ɪn] cookies11

Apples	**in**	**cookies11**
苹果	在	cookies11

饼干里的苹果11

['æpəlˌsɔːs] [drɒp] cookies11

Applesauce	**drop**	**cookies11**
苹果酱	降低	cookies11

苹果酱曲奇11

['æpəlˌsɔːs] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] cookies11

Applesauce	**refrigerator**	**cookies11**
苹果酱	冰箱	cookies11

苹果酱冰箱饼干11

['tʃɒklət] ['æpəlˌsɔːs] bars12

Chocolate	**applesauce**	**bars12**
巧克力	苹果酱	bars12

巧克力苹果酱条12

['æplz] [ɪn] desserts12

Apples	**in**	**desserts12**
苹果	在	desserts12

甜点中的苹果12

[beɪkt] apples12

Baked	**apples12**
烘焙	apples12

烤苹果12

['æp(ə)l] - [tʃiːz] dessert13

Apple	**-**	**cheese**	**dessert13**
苹果	-	奶酪	dessert13

苹果奶酪甜点13

[dɪ'zɜːt] ['æp(ə)l] slices13

Dessert	**apple**	**slices13**
甜点	苹果	slices13

甜点苹果片13

['æp(ə)l] pie14

Apple	**pie14**
苹果	pie14

苹果派14

[frentʃ] ['æp(ə)l] pie14

French	**apple**	**pie14**
法语	苹果	pie14

法式苹果派14

['æp(ə)l] tapioca14

Apple	**tapioca14**
苹果	tapioca14

苹果木薯14

[red] ['æp(ə)l] tapioca14

Red	**apple**	**tapioca14**
红色的	苹果	tapioca14

红苹果木薯粉14

['æp(ə)l] custard15

Apple	**custard15**
苹果	custard15

苹果卡仕达酱15

['æpəlˌsɔːs]	puff15
Applesauce	**puff15**
苹果酱	puff15

苹果酱泡芙15

['frəʊz(ə)n]	['æpəlˌsɔːs]	cream15
Frozen	**applesauce**	**cream15**
冷冻	苹果酱	cream15

冷冻苹果酱奶油15

['æpəlˌsɔːs]	[bə'veərɪən]	cream16
Applesauce	**Bavarian**	**cream16**
苹果酱	巴伐利亚	cream16

苹果酱巴伐利亚奶油16

['æpəlˌsɔːs]	['dʒelətɪn]	dessert16
Applesauce	**gelatin**	**dessert16**
苹果酱	明胶	dessert16

苹果酱果冻甜点16

['æpəlˌsɔːs]	['ʃɪfɒn]	pie17
Applesauce	**chiffon**	**pie17**
苹果酱	薄纱	pie17

苹果酱雪纺派17

Applesauce17
Applesauce17
Applesauce17

苹果酱17

['æp(ə)l]	[dʒuːs]	cake18
Apple	**juice**	**cake18**
苹果	汁	cake18

苹果汁蛋糕18

['flʌfi]	['æp(ə)l]	[dʒuːs]	frosting18
Fluffy	**apple**	**juice**	**frosting18**
蓬松的	苹果	汁	frosting18

蓬松的苹果汁糖霜18

['æp(ə)l]	snacks19
Apple	**snacks19**
苹果	snacks19

苹果零食19

['bjʊərəʊ]	[ɒv; əv]	['hjuːmən]	[nju'trɪʃ(ə)n]	[ænd; ənd]	[həʊm]	[ˌiːkə'nɒmɪks]
BUREAU	**OF**	**HUMAN**	**NUTRITION**	**AND**	**HOME**	**ECONOMICS**
局	的	人类	营养	和	家	经济学

人类营养与家庭经济局

[ˌægrɪ'kʌltʃərəl]	[rɪ'sɜːtʃ]	[ədˌmɪnɪ'streɪʃ(ə)n]
Agricultural	**Research**	**Administration**
农业	研究	行政

农业研究管理局

[juː]	.	[es]	.	[dɪ'pɑːtmənt]	[ɒv; əv]	['ægrɪkʌltʃə(r)]	.
U	**.**	**S**	**.**	**Department**	**of**	**Agriculture**	**.**
U	.	S	.	部门	的	农业	.

美国农业部。

[sep'tembə(r)]	-
September	**1951**
九月	-

1951年9月

[prɪ'peəd] [baɪ]['meəri][tiː] . [-]
Prepared by Mary T . Swickard
准备 经过 玛丽 T . 斯威卡德

由玛丽·T·斯威卡德撰写

[ðɪs] ['liːflət] [ˌsjuːpə'siːdz] [ðə; ði] [ˌʌn'nʌmbəd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] , ['æp(ə)l] ['resəpɪz] .
This leaflet supersedes the unnumbered publication , Apple Recipes .
这 传单 取代 这 未编号 发布 , 苹果 食谱 .

本宣传册取代了未编号的出版物《苹果食谱》。

[juː] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs] : -
U . S . GOVERNMENT PRINTING OFFICE : 1951
U . S . 政府 印刷 办公室 : -

美国政府印刷局：1951年

[fɔː(r); fə(r)] [seɪl] [baɪ][ðə; ði] [ˌsuːpərɪn'tendənt] [ɒv; əv] ['dɒkjumənts] , ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs]
For sale by the Superintendent of Documents , Government Printing Office
为了 销售 经过 这 校长 的 文件 , 政府 印刷 办公室

由政府印刷局文件主管出售

['wɒʃɪŋtən] - , [diː] . [siː] . — [praɪs] - [sents]
Washington 25 , D . C . — Price 10 cents
华盛顿 - , D . C . — 价格 - 分

华盛顿特区 25 号——售价 10 美分

[-] [nəʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn] [ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain in the country of publication .
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In the text versions only , text in italics is delimited by _ underscores _ .
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神